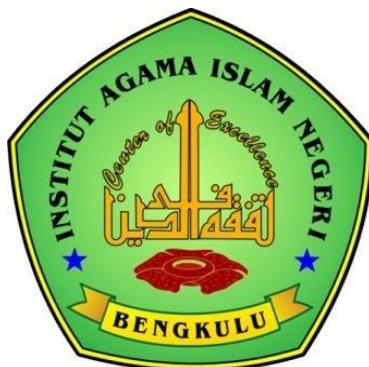


**PENGELOLAAN KEUANGAN DALAM USAHA KRUPUK
LABU KUNING RICINA DENGAN MENGGUNAKAN BEF
(Break Even Point)**



SKRIPSI

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

OLEH:

CICI WAHYU SAPUTRI
NIM 1711140088

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



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

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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "**Pengelolaan Keuangan Dalam Usaha Krupuk Labu Kuning Ricina Dengan Menggunakan BEF (Break Event Point)**",
oleh Cici Wahyu Saputri NIM. 1711140088, Program Studi Perbankan Syariah
Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang
Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri
(IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Sabtu
Tanggal : 31 Juli 2021 M / 21 Zulhijah 1442 H

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

Bengkulu, 04 Agustus 2021 M
25 Zulhijah 1442 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Dr. Asnaini, MA

NIP.197304121998032003

Sekretaris

Badaruddin Nurhab, MM

NIP.197304121998032003

Pengaji I

Dr. Asnaini, MA

NIP.197304121998032003

Pengaji II

Yunida Een Fryanti, M.Si

NIP.198106122015032003

mengetahui

Dokter

Dr. Asnaini, MA

NIP.197304121998032003



SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. SKRIPSI dengan judul “ Pengelolaan Keuangan Dalam Usaha Krupuk Labu Kuning Ricina dengan Menggunakan BEP (Break Even Point)”, 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 sebagai acuan didalam naskah saya dengan disebutkan kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahaan.
Maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah
bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada
Tuhanmulah engkau berharap”.
(Q.S Al-Insyirah : 5-8)

“Bermimpilah dalam hidup jangan hidup dalam mimpi”
Berjuanglah, seolah-olah perjuangan adalah segalanya. Berdoalah
seperti perjuangan tak ada arti apa-apa tanpa doa”
(CICI WAHYU SAPUTRI)

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan skripsi ini untuk :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Kedua orang tuaku tersayang yang telah memberikan dukungan dan motivasi. Terima kasih atas segala jasa dan kasih sayang yang tak terhingga sampai saat ini.
3. Saudara-saudaraku tersayang, terima kasih selalu mengembalikan semangat di saat ingin menyerah terutama dalam pengerjaan skripsi ini.
4. Sahabat-sahabatku, terima kasih selalu mendukung dan memberikan saran untuk terus berjuang menggapai cita-cita.
5. Teman-teman seperjuangan, terima kasih atas motivasi yang selalu diberikan.
6. Keluarga besar PBS C angkatan 2017 yang telah memberikan kekuatan untuk terus berjuang sekaligus memberi kenangan yang tidak terlupakan.
7. Khairial Elwardah, M.Ag selaku Pembimbing Akademik yang telah banyak memberi saran, nasehat dan semangat untukku.
8. Dr. Nurul Hak, M.A Selaku Pembimbing I yang selalu meluangkan waktu dan memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.

9. dan Badaruddin Nurhab, M.M. Selaku Pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Almamater Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.

ABSTRAK

**Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) “ Pengelolaan Keuangan
Dalam Usaha Krupuk Labu Kuning Ricina dengan
Menggunakan BEP (Break Even Point)”
Oleh Cici Wahyu Saputri**

Banyak masyarakat yang belum mengetahui cemilan dari buah labu kuning yang dimana kebanyakan masyarakat hanya mengkonsumsi buah labu kuning sebagai sayur dan ada juga yang diolah menjadi kolak. Kami berinovasi menciptakan sebuah produk yang diolah dari buah labu kuning yaitu Kerupuk Labu Kuning Ricina.

Adapun strategi pemasar yang kami lakukan dalam usaha ini yaitu dengan menjual ke outlet-outlet disekitar tempat usaha dan usaha ini juga melakukan pemasaran dengan cara online dimana menggunakan media sosial seperti Instagram, WhatsApp Dn Facebook. Usaha kerupuk labu kuning ini merupakan ide bisnis yang menarik dengan menfaatkan peluang dari pesaing yang masih sedikit.

Anggaran yang dikeluarkan dalam usaha ini sebesar Rp 1.774.000, target yang kami capai dalam usaha ini memperoleh profit dari modal yang telah kami keluarkan, target selanjutnya kami akan membuka lowongan pekerjaan dan memperluas pangsa pasar hingga keluar kota Bengkulu.

Kata Kunci : Program Kreativitas Mahasiswa,Laporan
Keuangan,Krupuk Labu Kuning

ABSTRACT

Student Creativity Program (PKM) "Financial Management in Ricina Pumpkin Crackers Business Using BEP (Break Even Point)"

From Cici Wahyu Saputri, NIM 1711140088

Many people do not know the snacks of the pumpkin fruit, where most only eat pumpkin as a vegetable and some are made into compote. We are developing a product that is processed from pumpkin fruits, namely Ricina Pumpkin Crackers.

The marketing strategy we run in this store is to sell to points of sale near the place of business and this store also does online marketing through social media like Instagram, WhatsApp and Facebook. This pumpkin cracker business is an interesting business idea in that it seizes the opportunities of still a few competitors.

The budget spent in this business is Rp. 1,774,000, the goal we have achieved in this business is to make profit from the capital we have spent, our next goal will be to open jobs and market share outside the city of Bengkulu.

Keywords: Student Creativity Program annual financial statements

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur atas kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini dengan baik tepat pada waktunya. Tugas akhir ini berjudul "**Pengelolaan keuangan dalam usaha krupuk labu kuning ricina dengan menggunakan BEP(Break even point)**", Shalawat dan salam untuk nabi besar muhammad saw yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik duinia maupun diakhirat.

Penyusunan laporan akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana membuat olahan dari buah labu kuning yang lebih inovatif dan untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Starata Satu Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, Penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Dengan Demikian penulis ingin izinkan penulis mengucapkan rasa terimakasih kepada:

1. Dr.KH.Zulkarnain,M.Pd, Selaku Plt Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN.
2. Dr.Asnaini,Ma selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN)

Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.

3. Desi Isnaini, Ma. Selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (Iain) Bengkulu.
4. Dr.Nurul hak, Ma selaku Pembimbing I yang telah Memberikan Bimbingan, Motivasi, Semangat, Dan Arahan Dengan Penuh Kesabaran.
5. Badaruddin nurhab ,M.M selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, Motivasi, Semangat, Dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tuaku Yang selalu mendoakan 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 administrasi.
9. Semua Rekan-Rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulisan menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu penulis memohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir kedepan.

Bengkulu, 26 Juli 2021 M
26 Zulhijah 1442 H

Cici Wahyu Saputri
NIM: 1711140088

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	ix
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang	1
2. Perumusan Masalah	9
3. Tujuan Program.....	10
4. Manfaat Program.....	10
5. Luaran Yang Diharapkan	11
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
1. Analisis Produk	14
2. Pangsa Pasar	16
3. Lokasi Usaha	17
4. Analisis Kelayakan Usaha / Program.....	19
5. Analisis Keuntungan	20

BAB III METODE PELAKSANAAN

1.	Alat dan Bahan	22
2.	Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Keuangan.....	23
3.	Proses Pencatatan Keuangan.....	25

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1.	Anggaran Biaya.....	29
2.	Jadwal Kegiatan	31

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI

KEBERLANJUTAN

1.	Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program	33
2.	Potensi Keberlanjutan Program.....	36

BAB VI PENUTUP

1.	Evaluasi	37
2.	Kesimpulan dan Saran.....	38

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Biaya Investasi Peralatan dan Operasional

Tabel 4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1: Biodata Diri
- Lampiran 2: Biodata (CV) Dosen Pembimbing I
- Lampiran 3 : Biodata (CV) Dosen Pembimbing II
- Lampiran 4 : Lembar Bimbingan Pembimbing I
- Lampiran 5 : Lembar Bimbingan Pembimbing II
- Lampiran 6 : Lembar Pengesahan Judul
- Lampiran 7 : SK Pembimbing
- Lampiran 8 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 9 : Surat Persetujuan Pemenuhan Komitem
- Lampiran 10 : Sertifikat Produksi Pangan Industri Tangga (SPP-IRT)
- Lampiran 11 : Nomor Induk Berusaha (NIB)
- Lampiran 12 : Izin Usaha
- Lampiran 13 : Izin Operasional/Komersi
- Lampiran 14 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kreativitas adalah inisiatif terhadap suatu produk atau proses yang bermanfaat, benar, tepat, dan bernilai terhadap suatu tugas yang lebih bersifat heuristic yaitu suatu yang merupakan pedoman, petunjuk, atau panduan yang tidak lengkap yang akan menuntun kita untuk mengerti, mempelajari, atau menemukan suatu yang baru. Kreativitas merupakan penjelmaan integrative dari tiga faktor yang ada didalam diri manusia, yaitu:

1. Pikiran (kognitif) terdapat imajinasi, presepsi, dan nalar.
2. Perasaan (efektif) terdiri dari emosi, etika, dan harmonisasi.
3. keterampilan (psikomotorik) mengandung bakat dan pengalaman.

Dengan demikian agar mahasiswa dapat mencapai level keatif ketiga faktor tersebut diupayakan agar optimal

dalam sebuah kegiatan yang beri nama Program Kreativitas mahasiswa (PKM).¹

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) adalah salah satu wadah yang dibentuk oleh direktorat jendral pembelajaran dan kemahasiswaan kementerian riset, teknologi, dan pendidikan tinggi (KEMENRISTEK DIKTI) republik Indonesia dalam memfasilitasi potensi yang dimiliki mahasiswa Indonesia untuk mengkaji, mengembangkan, dan menerapkan ilmu dan teknologi yang telah dipelajarinya diperkuliahannya kepada masyarakat luas. Program ini merupakan penerus dari program karya alternatif mahasiswa yang dibentuk pada tahun 1997, lalu berganti menjadi program kreativitas mahasiswa pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksankannya program restrukturisasi dilingkungan dikjen dikt. Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pecerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan penguasaan sains dan

¹ Ernani Hadiyati, “*Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil*”, Jurnal Manajemen dan kewirausahaan, VOL.13, NO. 1, MARET 2011: hal 10.

teknologi serta keimanan yang baik dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendikiawan, wirausahawan, mandiri dan arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreativ dalam bidang ilmu yang ditekuni.²

Ada lima jenis kegiatan yang ditawarkan dalam program kreativitas mahasiswa, salah satunya Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK)

Kewirausahaan secara harfiah berasal dari kata wirausaha. Wira yang berarti berani dan usaha yang berarti usaha atau bisnis. Kewirausahaan adalah dunia usaha atau dunia bisnis. Dunia atau bidang yang berkaitan dengan pemanfaatan peluang, pengelolaan sumberdaya untuk memperoleh keuntungan. Usaha atau bisnis adalah upaya atau kegiatan untuk memperoleh keuntungan

² Wikipedia Bahasa Indonesia, program kreativitas mahasiswa, https://id.wikipedia.org/wiki/Program_Kreativitas_Mahasiswa (diakses pada 20 juni 2021, pukul 13.55)

melalui kegiatan penjualan barang / produk atau penyediaan jasa.³

PKM Kewirausahaan merupakan kreativitas penciptaan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, umumnya didahului oleh survai pasar, karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa. Perlu ditegaskan di sini bahwa penciptaan ketrampilan berusaha yang dimaksud adalah untuk mahasiswa pengusul PKMK, begitu juga pelaku aktivitas usaha/bisnis yang didanai dalam PKMK adalah kelompok mahasiswa pengusul PKMK. Kelompok mahasiswa pengusul sebagai wirausahawan baru bisa menjalin kerjasama dengan kelompok masyarakat produktif, namun dana PKMK tidak dimaksudkan untuk membantu peningkatan ekonomi kelompok masyarakat tertentu. Dalam PKMK sama sekali tidak diijinkan

³ Dr. M. Muchson, 2017, *Entreprenuership Kewirausahaan*, (Guepedia:jakarta) hal 13.

dilakukannya penelitian/percobaan untuk mencari temuan.⁴

Dewasa ini seiring perkembangan produksi pangan di Indonesia. Baik produksi pangan makanan ringan maupun makanan berat, labu waluh menjadi salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia meski buah ini berasal dari *Mexico Tengah* dan menyebar ke Benua Amerika. Tanaman labu waluh sendiri tergolong tanaman yang mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh baik di Indonesia. Labu waluh memiliki nama yang cukup dikenal di Indonesia yaitu waluh, sedangkan secara ilmiah Labu waluh disebut *Cucurbita Moschata*.⁵

Tingkat produksi labu waluh sendiri cukup melimpah. Menurut data dari BPS (2011), tingkat produksi labu waluh di Indonesia pada tahun 2006 sebesar 212.697 ton dan terus meningkat hingga tahun 2010 mencapai 369.846 ton. Namun, angka produksi yang cukup tinggi ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Umumnya labu waluh hanya diolah menjadi kolak ataupun sayuran. Hal ini dikarenakan terbatasnya

⁴ Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006- Edisi VII, hal 331.

⁵ Widayati.E dan Damayanti. 2000.*Aneka Panganan Labu waluh*. Trubus Agrisarana.Surabaya

pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.⁶

Potensi buah labu waluh diantaranya: energi (kal) 2.9, protein (g) 1.1, lemak (g) 0.3, karbohidrat/pati (mg) 6.6, fosfor (mg) 64.0, zat besi (mg) 1.4, vitamin A (si) 180.0, vitamin C (mg) 52.0, air (%) 91.20, BDD (%) 77.0 yang juga menjadi salah satu buah yang memiliki potensi sebagai sumber provitamin A nabati berupa beta karoten. Karoten mempunyai sifat fungsional sebagai antioksidan yang melindungi sel dan jaringan dari kerusakan akibat adanya radikal bebas dalam tubuh. Karoten juga berhubungan dengan peningkatan fungsi sistem kekebalan tubuh, melindungi dari kerusakan akibat paparan sinar matahari, dan menghambat pertumbuhan kanker.⁷

Di Indonesia labu kuning banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam hidangan seperti kolak, sup, cake hingga kue-kue basah lainnya. Bijinya juga dimanfaatkan sebagai camilan atau makanan ringan (kuaci). Selain itu labu memiliki sederet manfaat untuk kesehatan, dapat menjadi obat tradisional, untuk kecantikan dll. Air buah labu mampu sebagai penawar racun binatang berbisa dan biji labu dapat dipergunakan

⁷ Russell, R.M. (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour.

untuk mengobati cacing pita. Selain itu daging buah labu mampu menjadi penangkal kanker lantaran diyakini mengandung antioksidan.

Selain mengandung potensi yang banyak buah labu kuning dipercaya dapat membantu menyembuhkan penyakit diabetes mellitus (kencing manis), penyempitan pembuluh darah, jantung koroner, darah tinggi. Selain itu, dapat mengobati tekanan darah tinggi, labu juga dapat menurunkan panas, mengobati diabetes dan memperlancar proses pencernaan.

Berdasarkan hasil observasi awal yang kami lakukan, kami melihat banyaknya potensi bahan baku labu kuning, diperkirakan dalam satu bulannya dihasilkan labu kuning 3 ton, namun dikarenakan permintaan pasar dan juga harga jual yang sangat rendah sehingga sering sekali labu kuning yang ada dibiarkan begitu saja dan dijual dengan harga yang sangat murah tanpa adanya pemanfaatan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Agar labu kuning dapat dikonsumsi sehari-hari, labu kuning diolah dalam sebuah produk yang disebut kerupuk labu kuning. Pembuatan kerupuk labu kuning merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan dari labu kuning.

Inovasi produk pun dapat kami artikan sebagai upaya yang dilakukan pelaku usaha pembuat produk

untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan produk yang diproduksi selama ini. Inovasi merupakan perubahan yang baru menuju kearah perbaikan yang lain atau berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, yang dilakukan dengan sengaja dan berencana atau tidak secara kebetulan. Inovasi sebagai keberhasilan ekonomi berkat adanya pengenalan cara atau kombinasi baru dari cara-cara lama dalam mentransformasi input menjadi output yang menghasilkan perubahan secara drastis dalam perbandingan antara nilai guna produk suatu barang.⁸ Banyak jenis usaha yang dilakukan oleh masyarakat seperti usaha mikro kecil, menengah dan atas yang mulai menjual makanan sehat pelaku usaha tertarik untuk memulai usaha dibidang kuliner karena ialah satu usaha yang menjanjikan dipasaran saat ini.

Adapun alasan kami untuk memilih labu walu sebagai bahan dasar untuk produksi usaha mikro yang tidak mengandung pengawet yang akan kami pilih yakni dengan memberikan rasa kecintaan kepada masyarakat mengenai labu agar dapat menyukai makanan ringan yang banyak mengandung manfaat, manfaatnya yaitu, menurunkan berat badan, labu kuning untuk mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, meningkatkan daya

⁸Ayunda,2020,Inovasi Produk : Pengertian, Tujuan, Fungsi dan Manfaatnya dalam Pengembangan Bisnis, dikutip dari <https://accurate.id/marketing-manajemen/inovasi-produk/hari> Kamis, tanggal 11 Februari 2021, pukul 14.59

tahan tubuh, labu kuning untuk penderita hipertensi, membantu pembentukan tulang.

Dengan pertimbangan diatas maka kami ingin mencoba untuk membuka usaha dibidang makanan ringan. Produk kami tidak menggunakan bahan pengawet untuk itu kami tetap memikirkan kesehatan para konsumen kami.Dengan ini kami merasa ada peluang pasar yang dapat kami buat,karena mempertimbangkan konsumen yang membutuhkan dan menginginkan suatu cemilan yang sedikit berbeda dengan yang sudah ada dan juga kami jauh dari bahan pengawet sehingga sangat baik bagi semua kalangan.Berangkat dari fenomena tersebut disini dalam program kewirausahaan, kami menciptakan produk makanan yang diberinama “*KERUPUK LABU KUNING RICINA*”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana catatan keuangan dalam mengelola buah labu kuning menjadi cemilan krupuk yang bergizi dan dapat dinikmati semua kalangan dengan harga yang terjangkau?

C. Tujuan Program

1. Membuka lapangan kerja baru untuk mahasiswa agar dapat menyalurkan kemampuannya berwirausaha dengan menciptakan keanekaragaman kuliner.

2. Mengetahui strategi pemasaran dan pengembangan Labu Kuning sebagai alternatif makanan sehat.
3. Meningkatkan nilai jual Labu Kuning.
4. Mengembangkan produk rumahan untuk mendapatkan hasil keuntungan dan bermanfaat sebagai lahan eksperimen berbisnis ditengah banyaknya pengangguran, selain itu juga sebagai salah satu Tugas Akhir kami dalam menyelesaikan tugas kuliah Program Kreativitas Mahasiswa.

D. Manfaat Program

Manfaat dari program yang dibuat dapat mengolah Labu Kuning menjadi makanan ringan yang diminati oleh banyak kalangan. Dengan berbagai varian rasa, menciptakan makanan ringan yang bermanfaat bagi tubuh, nikmat dan berkhasiat. Mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen atau pelanggan. Mendapatkan keuntungan finansial yang dapat menambah nominal keuangan hidup serta mengembangkan UKM (usaha kecil menengah) yang ada diIndonesia.

E. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari terealisasikannya program ini antara lain;

1. Dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah sebuah produk dengan berbahan dasar labu kuning.

2. Dapat menciptakan sebuah usaha mandiri bagi masyarakat di Bengkulu dengan menggunakan bahan dasar labu kuning.
3. Dapat menciptakan sebuah produk dengan berbahan dasar labu kuning sehingga dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai guna ekonomis yang tinggi serta memperoleh prospek yang tinggi dalam pemasarannya.
4. Dapat mencoba sesuatu hal yang baru sehingga terlihat unik, seperti penambahan labu kuning dalam pembuatan krupuk labu kuning.

Dengan suksesnya kegiatan produksi krupuk labu kuning ricina ini diharapkan meningkatnya hasil produk agar dapat memenuhi permintaan para konsumen. Dibalik suksesnya kegiatan produksi perlu dilakukan juga kegiatan pemasaran agar produk krupuk ini dapat mengalami peningkatan pendapatan dalam penjualan sehingga krupuk ini laku terjual. Setelah suksesnya kegiatan produksi dan pemasaran perlu dilakukan kegiatan perhitungan keuangan, apakah dalam melakukan kegiatan tersebut dapat mengetahui hasil yang menguntungkan atau malah rugi. Sehingga usaha ini dapat menjadi bahan pengetahuan agar membuka peluang yang lebih maju untuk para pelaku usaha untuk menjalankan ushanya agar tidak mengalami kerugian.

Harapan dilakukannya analisis keuangan usaha ini adalah untuk mengetahui hasil yang telah dicapai dalam menjalankan usaha apakah usaha ini mengalami keuntungan atau bahkan mungkin mengalami kerugian. Jangan sampai proses produksi berhasil dan Krupuk laku terjual sehingga bertambahnya jumlah permintaan, tetapi salah dalam mencatat keuangan yang dapat menghambat proses keberlanjutan usaha. Analisis kelayakan juga membutuhkan hasil dari pencatatan keuangan agar dapat memutuskan usaha ini layak secara finansial dan dapat terus berkembang.

Setelah mengetahui usaha ini layak secara finansial penulis menghapakan usaha ini dapat berkembang maju lebih baik lagi baik dari segi teknologi, permintaan, dan keuntungannya. Dengan bertambahnya keuntungan usaha ini penulis berharap bisa lebih banyak lagi produksi dan menjadi pemasok di supermarket dan toko oleh-oleh di kota Bengkulu.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

Produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dipakai, dimiliki, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Dari pengertian ini dapat disimpulkan bahwa hampir semua yang termasuk hasil produksi adalah benda nyata yang dapat dilihat, diraba, dan dirasakan. Karena produk adalah bend aril, maka jenisnya cukup banyak.

Jenis produk secara garis besar jenis-jenis produk bisa kita perinci menjadi dua jenis, yaitu produk konsumsi dan produk industry. Produk konsumsi (consumer products) adalah barang yang dipergunakan oleh konsumen akhir atau rumah tangga dengan maksud tidak untuk dibisniskan atau diperjual lagi. Sedangkan produk industry (business products) adalah barang yang akan menjadi begitu luas dipergunakan dalam program pengembangan pemasaran.⁹

Kekayaan di Indonesia sangat berlimpah, macam-macam sumber pangan bagi manusia yang tersedia. Salah

⁹ Anang Firmansyah,2019,pemasaran produk dan merek: planning & strategy, (Qiara Media: Surabaya), hal. 2-3.

satunya yaitu buah labu kuning yang pada umumnya dikonsumsi oleh masyarakat. Maka dari itu kami berinovasi untuk memproduksi cemilan yang berbahan dasar dari buah labu kuning dengan membuat krupuk labu kuning untuk menambah nilai guna,nilai ekonomis dan kebutuhan gizi.

Dalam kehidupan masyarakat krupuk memang sudah sangat familiar dan sangat di gemari, dengan adanya inovasi baru pemanfatan buah labu kuning sebagai cemilan krupuk akan selalu diminati oleh masyarakat yang tidak suka buah labu kuning ataupun bagi masyarakat yang suka buah labu kuning dengan harga yang terjangkau. Adapun bahan baku dalam pembuatan krupuk labu yaitu:

1. Labu kuning
2. Bawang putih
3. Air bersih
4. Garam
5. Kaldu bubuk
6. Tepung Tapioka
7. Tepung Beras
8. Minyak Goreng

Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan krupuk labu yaitu:

1. Kompor gas dan Perlengkapannya
2. Wajan

3. Pisau
4. Blender
5. Sendok makan
6. Saringan pengorengan
7. Talenan
8. Nampan
9. Baskom

B. Pangsa Pasar

Secara umum, target pasar dari penjualan kerupuk labu kuning ricina ini adalah untuk semua kalangan baik anak-anak, remaja dan dewasa. Sedangkan secara khusus, target pasar yang ingin kami capai adalah mahasiswa dan orang dewasa serta, Kemudian lokasi pemasaran secara online di (whatsApp, instagram dan facebook) dan secara offline ditempat-tempat umum seperti pantai dan lain-lain.

Kerupuk labu kuning ricina memiliki potensi gizi, kaya betakaroten dapat menjadi bahan biofortifikasi pada produk pangan olahan dan belum termanfaatkan secara optimum.

Kekuatan (Strength) dari produk kerupuk labu kuning ricina ini adalah;

1. Dalam pembuatan makanan ringan kerupuk labu kuning ricina bahan yang digunakan cukup simpel dan mudah di dapat.

2. Proses pembuatan dari kerupuk labu kuning ricina cukup mudah dan tidak menggunakan waktu yang lama.
3. Harga yang ditawarkan dari kerupuk labu kuning ricina terjangkau bagi setiap kalangan baik itu untuk mahasiswa ataupun orang dewasa.
4. Varian rasa dari kerupuk labu kuning ricina terdiri dari tiga rasa yaitu; Rasa Original, Rasa Balado, Rasa Barbeque.
5. Makanan ringan kerupuk labu kuning ricina diolah tanpa menggunakan bahan pengawet
Kelemahan (Weakness) dari produk krupuk labu kuning ricina ini adalah;
 1. Apabila cuaca buruk seperti hujan lebat maka tingkat produksi dan pembelian akan menurun.
 2. Belum banyak orang yang sadar akan pentingnya makanan sehat.

C. Lokasi Usaha

Kerupuk labu kuning Ricina merupakan produk rumahan yang berlokasi di Jl. Cendana II Gg Jambu Tiga No19 Rt 03 Rw 01. Alasan kami memilih lokasi ini dikarenakan tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat sehingga usaha ini bisa memberikan inovasi bagi masyarakat sekitar, dan juga tempatnya strategis, dekat dengan DEHASEN, sekolah dan dekat dengan pasar.

Adapun peluang dan tantangan dari produk ini yaitu;

A. Peluang

- a. Kerupuk labu kuning ricina merupakan makanan ringan yang masih terbilang langkah di kota Bengkulu, sehingga masyarakat masih banyak penasaran dengan cita rasa dari produk ini.
- b. Produk krupuk labu kuning ricina sangat disukai oleh anak-anak, mahasiswa dan orang dewasa.
- c. Produk krupuk labu kuning ricina memiliki inovasi dengan menyediakan berbagai varian rasa baru yang belum dimiliki oleh penjual makanan ringan lainnya.

B. Tantangan

- a. Banyaknya pelaku usaha serupa yang juga memiliki novasi dan varian yang dapat menarik minat konsumen.
- b. Mulai banyak bermunculan jenis makanan ringan lainnya yang lebih menarik dan masih banyak masyarakat yang belum mengetahui makanan ringan jenis ini.
- c. Labu atau waluh merupakan buah musiman sehingga terkadang untuk membeli dari produsen atau petani langsung sedikit kesulitan jadi membeli ditoko buah dengan harga yang agak sedikit mahal.

D. Analisis Kelayakan Program

Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan

2Kg Buah Labu Kuning, 500Gr Tepung Beras dan 4Kg

Tepung Tapioka dapat Menghasilkan sebanyak 80 Produk.

Pendapatan Usaha yakni:

80 Hari x 80 Kemasan x Rp. 5000,= Rp.32.000.000,-

Biaya Usaha:

Biaya Bahan Baku sekali produksi Rp.214.000

Peralatan Tetap	Rp.810.000
-----------------	------------

Biaya Tenaga Kerja	Rp.-----
--------------------	----------

Total Biaya =Rp.214.000 x 80 Hari + Rp.810.000

=Rp.17.930.000

Laba Bersih:

Pendapatan usaha – Total Biaya

=Rp.32.000.000 – Rp.17.930.000

=Rp.14.070.000

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp.32.000.000,- dan laba bersih sebesar Rp.14.070.000,- maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.1.774.000,-

E. Analisis Keuntungan

Produk 1 bulan

1 kali produksi = 80 bungkus x 20hari

=1.600 bungkus

Penjualan 1 Bulan

Harga perbungkus =Rp.5.000,-

Penjualan 1 Bulan =Rp.5.000,- x 1.600 bungkus
=Rp.8.000.000,-

Profit yang dihasilkan selama 4 bulan

=Rp.8.000.000,- x 4 bulan

=Rp.32.000.000

Total Profit yang diproleh:

=Pendapatan Usaha – Total Biaya

=Rp.32.000.000 – Rp.17.930.000

=Rp.14.070.000

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan suatu pendekatan yang didasarkan pada hubungan antara penjualan dan biaya. BEP dapat juga diartikan dengan sebuah analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada para konsumen dan pada harga tertentu menutupi biaya-biaya yang timbul serta bisa juga untuk mendapatkan keuntungan atau profit.

Biaya Variabel per unit $\frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$

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

Jadi:

$$\begin{aligned}\text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp.}214.000 / 80 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp.}2.675,-\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Harga Jual Per Unit} &= \text{Rp.}5.000 / 80 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp.}62,5\end{aligned}$$

Selanjutnya:

$$BEP(\text{Unit}) = \frac{810.000}{5.000 - 2.675} \equiv 349 \text{ unit}$$

Jadi usaha ini harus menjual sebanyak 349 krupuk labu kuning ricina agar BEP.

$$BEP(\text{Rupiah}) = \frac{\text{Rp.}810.000}{1 - (\text{Rp.}214.000 / \text{Rp.}62,5)} \equiv \text{Rp.}237.258$$

Jadi, usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp.237.258,- agar terjadi BEP

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

- a. Adapun bahan alat yang digunakan dalam pembuatan krupuk labu yaitu:
 1. Kompor gas dan Perlengkapanya
 2. Wajan
 3. Pisau
 4. Sendok makan
 5. Saringan pengorengan
 6. Talenan
 7. Nampan
 8. Baskom
 9. Blender
- b. Adapun bahan baku dalam pembuatan krupuk labu yaitu:
 1. Labu kuning
 2. Bawang putih
 3. Air bersih
 4. Garam
 5. Kaldu bubuk
 6. Tepung Tapioka
 7. Tepung Beras
 8. Minyak goreng
 9. Bumbu Balad

B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Keuangan

a. Peran Manajer

Kesuksesan suatu perusahaan dipengaruhi oleh kemampuan Manajer Keuangan untuk beradaptasi terhadap perubahan, meningkatkan dana perusahaan sehingga kebutuhan perusahaan dapat terpenuhi. Apabila perusahaannya dapat dikembangkan dengan baik oleh Manajer Keuangan, maka pada gilirannya kondisi perekonomian secara keseluruhan juga menjadi lebih baik.

b. Tugas Manajer Keuangan

Aktivitas perusahaan ditinjau dari sudut manajemen keuangan menjadi tugas manajer keuangan. Tugasnya antara lain adalah sebagai berikut: Perolehan dana dengan biaya murah, penggunaan dana efektif dan efisien, analisis laporan keuangan, analisis lingkungan Internal dan eksternal yang berhubungan dengan keputusan rutin dan khusus. Kegiatan penting lain yang harus dilakukan manajer keuangan yaitu:

- Peramalan dan perencanaan yaitu mengkoordinasi proses perencanaan yang akan membentuk masa depan perusahaan.

- Keputusan-keputusan investasi dan pendanaan yaitu membantu menentukan tingkat penjualan perusahaan yang optimal, memutuskan aset spesifik yang harus diperoleh, dan memilih cara terbaik untuk mendanai aset.
- Koordinasi dan control yaitu berinteraksi dengan karyawan-karyawan lain untuk memastikan bahwa perusahaan telah beroperasi seefisien mungkin.

Dapat disimpulkan bahwa tugas pokok manajer keuangan berkaitan dengan keputusan investasi dan pemberbiayaannya. Dalam menjalankan fungsinya, tugas manajer keuangan berkaitan langsung dengan keputusan pokok perusahaan dan berpengaruh terhadap nilai perusahaan.

c. Tanggung Jawab Manajer Keuangan

Manajer keuangan mempunyai tanggung jawab yang besar terhadap apa yang telah dilakukannya. Adapun keputusan keuangan yang menjadi tanggung jawab manajer keuangan dikelompokkan ke dalam tiga (3) jenis:

1. Mengambil keputusan investasi / pembelanjaan aktif (investment decision)
Pemilihan investasi yang diinginkan dari

sekelompok kesempatan yang ada, memilih satu atau lebih alternatif investasi yang di nilai paling menguntungkan.

2. Mengambil keputusan pendanaan / pembelanjaan pasif (financing decision) Pemilihan berbagai bentuk sumber dana yang tersedia untuk melakukan investasi, memilih satu atau lebih alternatif pembelanjaan yang menimbulkan biaya paling murah.
3. Mengambil keputusan dividen (dividend decision) Berhubungan dengan penentuan prosentase dari keuntungan neto yang akan dibayarkan sebagai cash dividend.¹⁰

C. Proses Pencatatan Keuangan

Dalam sebuah perusahaan untuk melangsungkan sebuah bisnis terdapat bagian yang khusus untuk mencatat mengenai keuangan, yang disebut dengan akuntansi.

Sistem pencatatan keuangan memiliki tujuan agar memudahkan perusahaan untuk pengeluaran dan pemasukan atau dengan kata lain memudahkan dalam proses penjualan maupun pembelian. Perusahaan harus menghitung data laporan keuangan agar perusahaan

¹⁰Dety Mulyati. 2017, Manajemen Keuangan Perusahaan,Jurnal Ilmiah Akuntansi
Volume 8, Nomor 2, hlm 62-71

dapat mengetahui seberapa besar laba atau keuntungan yang diporeleh oleh perusahaan, dengan tujuan agar keuntungan dapat menjadi pemicu untuk terus jalannya perusahaan, selain itu untuk mengetahui jika ada kekurangan dalam pemasukan kedalam perusahaan.

Adapun proses keuangan Krupuk Labu Kuning Ricina:

- a. Pencatatan Laporan dimulai dari mengikuti seminar pelatihan ketahanan pangan dan pengurusan P-IRT. Dalam menjalankan program kreativitas kewirausahaan ini kami membutuhkan pembekalan dan pelatihan supaya terjalin team work yang solid dan profesional dalam pengembangan usaha Krupuk Labu Kuning Ricina dan Mencatat biaya serta alat-alat yang digunakan, Bahan Baku apa saja dan biaya pengeluaran dan pendapatan.
- b. Analisis Perhitungan Biaya

Secara sederhana bisnis yang kami jalankan dapat dihitung dengan cara sebagai berikut:

Tabel 3.1

Biaya Investasi Peralatan

Alat	Jumlah	Harga peralat	Total harga
Kompor gas	1buah	Rp.250.000	Rp.250.000
Tabung gas	1tabung	Rp.150.000	Rp.150.000

Pisau	1buah	Rp.10.000	Rp.10.000
Timbangan	1buah	Rp.40.000	Rp.40.000
Wajan	1buah	Rp.30.000	Rp.30.000
Baskom	2buah	Rp.5.000	Rp.10.000
Spatula	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
Saringan Penggoreng	1buah	Rp.20.000	Rp.20.000
Talenan	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
Nampan	3buah	Rp.10.000	Rp.30.000
Alat Pengupas	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
Blender	1buah	Rp.200.000	Rp.200.000
Clemek	3buah	Rp.5.000	Rp.15.000
Sarung tangan plastik	1 pak	Rp.10.000	Rp.10.000
Jumlah			Rp.810.000

Biaya Operasional

Bahan	Jumlah	Harga persatuan	Total harga
Labu kuning	2kg	Rp.5.000	Rp.10.000
Bawang putih	1 ons	Rp.5.000	Rp.5.000
Garam	1Bks	Rp.2.000	Rp.2.000
Kaldu bubuk	1Bks	Rp.1.000	Rp.1.000
Tepung Tapioka	4Kg	Rp.50.000	Rp.50.000
Tepung Beras	500Gr	Rp.6.000	Rp.6.000
Minyak goreng	2Liter	Rp.25.000	Rp.25.000
Bumbu Balado	1Rente ng	Rp.50.000	Rp.50.000
Standing Pound	80pcs	Rp.438	Rp.35.000
Kertas Stiker	3 Lembar	Rp.10.000	Rp.30.000
Jumlah			Rp.214.000

Dari bahan diatas komposisi bahan tersebut dapat diproleh sebanyak 80 bungkus dengan berat bersih per bungkus seberat 75gr. Dengan harga dasar penjualan krupuk labu kuning ricina ini adalah Rp.5.000 per bungkus. Jadi hasil dari penjualan sebesar

$$80 \text{ bungkus} \times \text{Rp.}5.000 = \text{RP. }400.000$$

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1. Anggaran Biaya

Tabel 4.1
Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A	TAHAP PELATIHAN			
	PELATIHAN PKP	1 Orang	Rp.350.000	Rp.350.000
	Jumlah			Rp.350.000
B	TAHAP PELAKSANAAN			
1	Bahan Habis Pakai			
	Labu kuning	2kg	Rp.5.000	Rp.10.000
	Bawang putih	1ons	Rp.5.000	Rp.5.000
	Garam	1Bks	Rp.2.000	Rp.2.000
	Kaldu bubuk	1Bks	Rp.1.000	Rp.1.000
	Tepung Tapioka	4Kg	Rp.50.000	Rp.50.000
	Tepung Beras	500Gr	Rp.6.000	Rp.6.000
	Minyak goreng	2Liter	Rp.25.000	Rp.25.000
	Bumbu Balado	1Renteng g	Rp.50.000	Rp.50.000

	Standing Pound	80pcs	Rp.438	Rp.35.000
	Kertas Stiker	3Lembar	Rp.10.000	Rp.30.000
	Jumlah			Rp.214.000
2	Peralatan Tetap			
	Kompor gas	1buah	Rp.250.00 0	Rp.250.000
	Tabung gas	1tabung	Rp.150.00 0	Rp.150.000
	Pisau	1buah	Rp.10.000	Rp.10.000
	Timbangan	1buah	Rp.40.000	Rp.40.000
	Wajan	1buah	Rp.30.000	Rp.30.000
	Baskom	2buah	Rp.5.000	Rp.10.000
	Spatula	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
	Saringan Pengoreng	1buah	Rp.20.000	Rp.20.000
	Talenan	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
	Nampan	3buah	Rp.10.000	Rp.30.000
	Alat Pengupas	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
	Blender	1buah	Rp.200.00 0	Rp.200.000

	Clemek	3buah	Rp.5.000	Rp.15.000
	Sarung tangan plastik	1pak	Rp.10.000	Rp.10.000
	Jumlah			Rp.810.000
C	PELAPORAN			
	Pembuatan Proposal dan Penggandaan	3Rangkap	Rp.10.000	Rp.30.000
	Jumlah			Rp.30.000
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi Produk	1 orang	Rp.20.000	Rp.20.000
	Jumlah			Rp.20.000
	TOTAL BIAYA			Rp.1.774.000

2. Rencana Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal kegiatan usaha yang dilakukan pada 5 bulan pertama tercantum dalam tabel berikut:

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

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

1. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

a. Kegiatan Pelatihan PIRT

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

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

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 6 November 2020 dirumah makan Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana dikegiatan ini diikuti oleh Cici Wahyu Saputri sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kessehatan yaitu Ibu Susilawati,S.Sos, dari label halal yaitu Bapak Edwar Suharnas, dan Ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM.Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari iuran perkelompok Krupuk Labu Kuning Ricina dengan materi yang disampaikan sebagai berikut.

Cara Mendapatkan Izin PIRT

Para pelaku usaha di industri 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 PIRT

Untuk melakukan pembuatan izin PIRT, 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. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
9. Label produk makanan minuman yang diproduksi Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan.
10. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

Cara Mengurus PIRT

Setelah memenuhi semua persyaratan yang ada, barulah pelaku industri bisa memulai proses pembuatan izin PIRT 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 Keamanan Pangan (PKP)
3. Setelah melakukan Tes PKP akan ada 2 kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ketempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke BPOM.
4. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
5. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan¹¹

2. Potensi keberlanjutan program

Keberlanjutan program ini akan terus berlanjut dengan produk lebih berinovasi baik dari buah labu itu sendiri ataupun dari buah lainnya, dan memperluas pangsa pasar terkhusus untuk provinsi Bengkulu dan luar kota. Dan melihat tingginya minat masyarakat dalam

¹¹Apa Itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga). <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>

mengkonsumsi makanan sehat, mendorong kami untuk menciptakan berbagai cemilan sehat.

BAB VI

PENUTUP

1. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan dalam produksi pembuatan Krupuk Labu Kuning Ricina yaitu pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan resiko pada proses produksi sampai dengan pengemasan sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan ke konsumen. Dalam produksi krupuk labu kuning ricina kami menemukan beberapa kendala dalam memproduksi salah satunya yaitu waktu produksi yang terbatas karena bersamaan dengan jadwal kuliah. Selanjutnya masalah cuaca yang sering berganti musim yang mengakibatkan lamanya proses penjemuran produk. Dan masalah pemasaran produk, hal ini dikarenakan banyaknya masyarakat yang belum mengetahui.

Untuk menganalisis keuntungan produk Krupuk Labu Kuning Ricina ini, maka perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga yang disesuaikan dengan harga pasar yang ada di kota Bengkulu sehingga dapat menghindari adanya kerugian.

Dari evaluasi disimpulkan bahwa produk Krupuk Labu Kuning Ricina dengan harga terjangkau sebesar Rp.5.000/pcs. Adapun beberapa keuntungan dari evaluasi yang dilakukanya itu dapat mengetahui posisi keuangan, dan dapat menentukan penetapan harga dengan menggunakan rumus BEP.

2. Kesimpulan

Usaha produk Krupuk Labu Kuning Ricina ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan Labu Kuning (Waluh) yang ada di Bengkulu sehingga Labu Kuning ini diinovasikan menjadi Sebuah Cemilan Krupuk Labu Kuning Ricina supaya produk yang berbahan dari Waluh ini digemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi petani Waluh dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani Waluh yang ada dibengkulu.

Dengan berjalannya proses pembuatan krupuk labu kuning ricina ini membuktikan bahwa dalam berbisnis dapat dilakukan dan diproduksi dimana saja. Dengan berbisnis seperti ini maka kita dapat membuka peluang kerja untuk masyarakat.

Krupuk labu kuning ricina merupakan inovasi baru dari buah waluh karena tidak hanya dapat diolah menjadi kolak tetapi dapat juga diolah menjadi krupuk. Sehingga produk yang ditawarkan aman dan dapat dikonsumsi.

3. Saran

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

DAFTRA PUSTAKA

Apa Itu Pirt (*Pangan Industri Rumah Tangga*).<https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>diakses online padatanggal 03 Maret 2021

Ayunda. 2020. *Inovasi Produk : Pengertian, Tujuan, Fungsi dan Manfaatnya dalam Pengembangan Bisnis*, dikutip dari <https://accurate.id/marketing-manajemen/inovasi-produk/hari> Kamis, tanggal 11 Februari 2021, pukul 14.59

E, Widayati dan Damayanti. 2000.*Aneka Panganan Labu waluh.* TribusAgrisarana. Surabaya

Ernani, Hadiyati. 2011. *Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil*. Jurnal Manajemen dan kewirausahaan, VOL.13, NO. 1.

Ditjen Dikti. 2006. *Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M*. Edisi VII.

Dety Mulyati. 2017, Manajemen Keuangan Perusahaan, Jurnal Ilmiah Akuntansi Volume 8, Nomor 2, hlm 62-71
Firmansyah, Anang. 2019. *pemasaran produk dan merek: planning & strategy*. Qiara Media: Surabaya

- Murdijati, Gardjito. dan T.F.K. Sari. 2005. *Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (Cucurbita maxima) terhadap Sifat - Sifat Produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian, 1(2)
- Muchson. 2017. *Entreprenuership Kewirausahaan*. Jakarta:guepedia.
- Parini. 2012. *Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Solo.
- Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII.
- Russell. 2006. *The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour*.
- Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensiklopedia bebas. *Program Kreativitas Mahasiswa*. [https://id.wikipedia.org/wik/Program_Kreativitas_Mahasiswa](https://id.wikipedia.org/wiki/Program_Kreativitas_Mahasiswa) (diakses pada 20 juni 2021,pukul 13.55).
- Yudo, Sudarto. 2000. *Budidaya Waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

L

A

M

P

I

R

A

N

DOKUMENTASI

Seminar Pelatihan PIRT



Dinkes Survey Lokasi Produksi

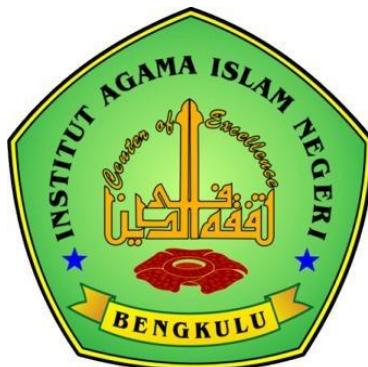




Riview Penjualan



**PENGOLAHAN BUAH LABU KUNING (WALUH)
MENJADI CEMILAN KRUPUK BUAH YANG BERGIZI
DAN BERINOVASI**



SKRIPSI

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

Oleh

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Cici Wahyu Saputri | NIM. 1711140088 |
| 2. Nahdatul Aysah | NIM. 1711140070 |
| 3. Ridah Revina | NIM. 1711140074 |

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

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL

DAFTAR ISIii

BAB I PENDAHULUAN

- | | |
|----------------------------------|---|
| 6. Latar Belakang | 1 |
| 7. Perumusan Masalah | 6 |
| 8. Tujuan Program | 7 |
| 9. Manfaat Program | 7 |
| 10. Luaran yang Diharapkan | 8 |

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

- | | |
|---|----|
| 6. Analisis Produk | 9 |
| 7. Pangsa Pasar | 11 |
| 8. Lokasi Usaha | 13 |
| 9. Analisis Kelayakan Usaha/Program | 14 |
| 10. Analisis Keuntungan | 15 |

BAB III METODE PELAKSANAAN

- | | |
|---------------------------|----|
| 4. Alat dan Bahan | 18 |
| 5. Proses Pembuatan | 19 |
| 6. Proses Pemasaran | 20 |

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.16

- | | |
|--------------------------|----|
| 3. Anggaran Biaya | 20 |
| 4. Jadwal Kegiatan | 25 |

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

- | | |
|--|----|
| 3. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program | 26 |
|--|----|

4. Potensi Keberlanjutan Program	29
--	----

BAB VI PENUTUP

3. Evaluasi	31
4. Kesimpulan dan Saran	31

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Labu waluh merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia meski buah ini berasal dari Mexico Tengah dan menyebar ke Benua Amerika. Tanaman labu waluh tergolong tanaman yang mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh baik di Indonesia. Labu waluh memiliki nama yang cukup dikenal di Indonesia yaitu waluh, sedangkan secara ilmiah Labu waluh disebut *Cucurbita Moschata*.¹²

Tingkat produksi labu waluh di Indonesia cukup melimpah. Menurut data dari BPS (2011), tingkat produksi labu waluh di Indonesia pada tahun 2006 sebesar 212.697 ton dan terus meningkat hingga tahun 2010 mencapai 369.846 ton. Namun, angka produksi yang cukup tinggi ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal.Umumnya labu waluh hanya diolah menjadi kolak ataupun sayuran.

¹² Widayati.E dan Damayanti. 2000.*Aneka Panganan Labu waluh.* Trubus Agrisarana.Surabaya

Hal ini dikarenakan terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.¹³

Komponen gizi Kandungan	Kandungan	Komponen gizi
Energi (kal)	2,9	Zat besi (mg) 1,4
Protein (g)	1,1	Vitamin A (SI) 180,0
Lemak (g)	0,3	Vitamin B (mg) 0,9
Karbohidrat /pati (g)	6,6	Vitamin C (mg) 52,0
Kalsium (mg)	4,5	Air (%) 91,20
Fosfor (mg)	64,0	BDD (%) 77,0

Buah labu waluh merupakan salah satu buah yang memiliki potensi sebagai sumber provitamin A nabati berupa beta karoten. Karoten mempunyai sifat fungsional sebagai antioksidan yang melindungi sel dan jaringan dari kerusakan akibat adanya radikal bebas dalam tubuh. Karoten juga berhubungan dengan peningkatan fungsi sistem kekebalan tubuh, melindungi dari kerusakan akibat paparan sinar matahari, dan menghambat pertumbuhan kanker.¹⁴

¹³ Gardjito, M. dan T.F.K. Sari, *Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (Cucurbita maxima) terhadap Sifat - Sifat Produknya*, Jurnal Teknologi Pertanian Volume 1 Nomor 2 Maret 2006 di akses dari <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-12-6-murdijati-gardjito-et-al.pdf>

¹⁴ Russell, R.M. (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour.

DiIndonesia labu, terutama labu kuning banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam hidangan seperti kolak, sup, cake hingga kue-kue basah lainnya. Bijinya juga banyak dimanfaatkan sebagai camilan atau makanan ringan(kuaci). Selain itu labu memiliki sederet manfaat untuk kesehatan, dapat menjadi obat tradisional, untuk kecantikan dll. Air buah labu mampu sebagai penawar racun binatang berbisa dan biji labu dapat dipergunakan untuk mengobati cacing pita. Selain itu daging buah labu mampu menjadi penangkal kanker lantaran diyakini mengandung antioksidan.

Labu kuning juga dipercaya dapat membantu menyembuhkan penyakit diabetes mellitus (kencingmanis), penyempitan pembuluh darah,jantung koroner,dan darah tinggi. Selain itu, dapat mengobati tekanan darah tinggi, labu juga dapat menurunkan panas,mengobati diabetes, dan memperlancar proses pencernaan.

Labu kuning memiliki potensi gizi, kaya betakaroten dapat menjadi bahan biofortifikasi pada produk pangan olahan dan belum termanfaatkan secara optimum. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. Pemanfaatan labu kuning sampai saat ini masih terbatas pada produk makanan yang tidak tahan untuk

disimpan dalam waktu lama. Melihat banyaknya potensi bahan baku labu kuning,diperkirakan dalam satu bulannya dihasilkan labu kuning 3 ton ,namun dikarenakan permintaan pasar dan juga harga jual yang sangat rendah sehingga sering sekali labu kuning yang ada dibiarkan begitu saja dan dijual dengan harga yang sangat murah tanpa adanya pemanfataan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi stinggi.Agar labu kuning dapat dikonsumsi sehari hari, labu kuning diolah dalam sebuah produk yang disebut kerupuk labu kuning. Pembuatan kerupuk labu kuning merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan dari labu kuning.

Disini dalam program kewirausahaan, kami menciptakan produk makanan yang diberinama “**KERUPUK LABU KUNING RICINA**” dengan alasan untuk memberikan rasa kecintaan kepada masyarakat mengenai labu agar dapat menyukai makanan ringan yang banyak mengandung manfaat,manfaatnya yaitu:

1. Menurunkan Berat Badan. Labu kuning merupakan salah satu tanaman herbal yang mengandung banyak serat yang berfungsi memperlambat proses pencernaan.
2. Labu Kuning untuk Mencegah Kanker. Labu kuning mengandung senyawa antioksidan yang dapat melawan radikal bebas penyebab kanker.

Senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan dalam labu kuning adalah vitamin A dan betakaroten.

3. Mencegah Penyakit Jantung. Labu kuning juga dapat mencegah datangnya penyakit jantung. Hal itu dikarenakan tanaman herbal ini kaya akan serat. Mengonsumsi makanan kaya serat, rendah kolesterol, dan karbohidrat, membantu mengurangi risiko terkena serangan jantung sebanyak 7%.
4. Meningkatkan Daya Tahan Tubuh. Ditengah pandemi virus corona, kamu perlu mengonsumsi tanaman herbal seperti labu kuning untuk meningkatkan imunitas atau daya tahan tubuh. Labu kuning mengandung vitamin A dan vitamin C yang memiliki sifat antioksidan yang berfungsi meningkatkan daya tahan tubuh.
5. Labu Kuning untuk Penderita Hipertensi. Kandungan kalium dalam labu kuning dapat berkhasiat menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi. Selain itu, kalium juga bisa membantu mengurangi kemungkinan terserang stroke, pembentukan batu ginjal, dan mempertahankan kepadatan tulang.

6. Membantu Pembentukan Tulang. Labu kuning juga mengandung kalsium yang bisa membantu pertumbuhan tulang. Buah ini baik dikonsumsi anak dalam masa pertumbuhan dan juga orang yang sedang cedera patah tulang.

Dengan pertimbangan diatas maka kami ingin mencoba untuk membuka usaha dibidang makanan ringan. Produk kami tidak menggunakan bahan pengawet untuk itu kami tetap memikirkan kesehatan para konsumen kami.Dengan ini kami merasa ada peluang pasar yang dapat kami buat, karena mempertimbangkan konsumen yang membutuhkan dan menginginkan suatu cemilan yang sedikit berbeda dengan yang sudah ada dan juga kami jauh dari bahan pengawet sehingga sangat baik bagi semua kalangan.

2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara pengelohan labu kuning menjadi krupuk ?
2. Bagaimana strategi pemasaran Krupuk labu kuning agar dikenal oleh masyarakat?
3. Bagaimana analisis biaya pada proses produksi Krupuk Labu Kuning?

3. Tujuan Program

5. Membuka lapangan kerja baru untuk mahasiswa agar dapat menyalurkan kemampuannya berwirausaha dengan menciptakan keanekaragaman kuliner.

6. Mengetahui strategi pemasaran dan pengembangan Labu Kuning sebagai alternatif makanan sehat.
7. Meningkatkan nilai jual Labu Kuning.
8. Mengembangkan produk rumahan untuk mendapatkan hasil keuntungan dan bermanfaat sebagai lahan eksperimen berbisnis ditengah banyaknya pengangguran, selain itu juga sebagai salah satu Tugas Akhir kami dalam menyelesaikan tugas kuliah Program Kreativitas Mahasiswa.

4. Manfaat Program

Manfaat dari program yang dibuat dapat mengolah Labu Kuning menjadi makanan ringan yang diminati oleh banyak kalangan. Dengan berbagai varian rasa, menciptakan makanan ringan yang bermanfaat bagi tubuh, nikmat dan berkhasiat. Mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen atau pelanggan. Mendapatkan keuntungan finansial yang dapat menambah nominal keuangan hidup serta mengembangkan UKM (usaha kecil menengah) yang ada di Indonesia.

5. Luaranya yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari terealisasikannya program ini antara lain ;

5. Dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah sebuah produk dengan berbahan dasar labu kuning.

6. Dapat menciptakan sebuah usaha mandiri bagi masyarakat di Bengkulu dengan menggunakan bahan dasar labu kuning.
7. Dapat menciptakan sebuah produk dengan berbahan dasar labu kuning sehingga dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai guna ekonomis yang tinggi serta memperoleh prospek yang tinggi dalam pemasarannya.
8. Dapat mencoba sesuatu hal yang baru sehingga terlihat unik, seperti penambahan labu kuning dalam pembuatan kerupuk labu kuning.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Analisis Produk

a. Nama Produk

Produk ini merupakan produk olahan dari labu kuning menjadi kerupuk labu kuning dengan berbagai macam rasa, sehingga menghasilkan cita rasa dan tekstur khas labu kinin.

b. Bahan Produk

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah Labu Kuning. Labu yang akan kami pergunakan adalah labu kuning yang berbentuk bulat dan mudah didapatkan dipasaran karena manfaatnya tanpa adanya pengawet makanan yang kami racik sendiri dengan inovasi rasa yang telah kami pelajari dengan memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis. Adapun bahan baku dalam pembuatan kerupuk labu yaitu :

1. Labu kuning
2. Bawang putih
3. Air bersih
4. Garam
5. Kaldu bubuk
6. Tepung Tapioka

7. Tepung Beras

8. Minyak Goreng

Adapun bahan alat yang di gunakan dalam pembuatan kerupuk labu yaitu :

1. Kompor gas dan Perlengkapanya

2. Wajan

3. Pisau

4. Blender

5. Sendok makan

6. Saringan pengorengan

7. Talenan

8. Nampan

9. Baskom

c. Proses Pembuatan

1. Cara membuat Krupuk Labu (Ricina Food)

a. Tahapan Persiapan

Siapkan bahan yaitu labu kuning, tepung tapioca, tepung kanji, air bersih, siung bawang putih, minyak goreng kemudian siapkan garam dan kaldu bubuk, semua bahan siap untuk diolah menjadi kerupuk, serta tidak lupa menyiapkan wajan, kompor gas, baskom, pisau, talenan, dan nampan.

b. Tahapan Pembuatan

Kupas labu kuning, sehingga matang kemudian haluskan. Cairkan tepung tapioka dan tepung kanji dengan air, setelah larut masukan bawang putih halus, garam dan kaldu bubuk secukupnya. Panaskan dengan api sedang aduk terus hingga adonan padat merata seperti bubur, angkat dan dinginkan. Setelah dingin uleni dengan tepung tapioca hingga kalis (tidak keras), kemudian bentuk seperti pempek, panaskan air, jika sudah mendidih masukan adonan yang sudah di bentuk, jika sudah mengapung adonan diangkat taruh ditempat (nampan) biarkan semalam dan besoknya adonan sudah padat potong tipis lalu jemur hingga kering dan siap di goreng.

2. Pangsa Pasar

Secara umum, target pasar dari penjualan kerupuk labu kuning ricina ini adalah untuk semua kalangan baik anak-anak, remaja dan orang dewasa.. Sedangkan secara khusus, target pasar yang ingin kami capai adalah mahasiswa dan orang dewasa serta. Kemudian lokasi pemasaran secara online di (whatsApp, instagram dan facebook) dan secara offline di tempat - tempat umum seperti pantai dan lain lainnya

Kerupuk labu kuning ricina memiliki potensi gizi, kaya betakaroten dapat menjadi bahan biofortifikasi pada produk pangan olahan dan belum termanfaatkan secara optimum.

Kekuatan (Strength) dari produk kerupuk labu kuning ricina ini adalah;

6. Dalam pembuatan makanan ringan kerupuk labu kuning ricina bahan yang di gunakan cukup simpel dan mudah di dapat.
7. Proses pembuatan dari kerupuk labu kuning ricina cukup mudah dan tidak menggunakan waktu yang lama.
8. Harga yang di tawarkan dari kerupuk labu kuning ricina terjangkau bagi setiap kalangan baik itu untuk mahasiswa ataupun orang dewasa.
9. Varian rasa dari kerupuk labu kuning ricina terdiri dari tiga rasa yaitu; Rasa Original, Rasa Balado, Rasa Barbeque.
10. Makanan ringan kerupuk labu kuning ricina di olah tanpa menggunakan bahan pengawet

Kelemahan (Weakness)dari produk kerupuk labu kuning ricina ini adalah;

3. Apabila cuaca buruk seperti hujan lebat maka tingkat pembelian akan menurun.

4. Belum banyak orang yang sadar akan pentingnya makanan sehat.

3. Lokasi Usaha

Kerupuk labu kuning Ricina merupakan produk rumahan yang berlokasi di Jl. Cendana II Gg Jambu Tiga No 19 Rt 03 Rw 01. Alasan kami memilih lokasi ini dikarenakan Tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat sehingga usaha ini bisa memberikan inovasi bagi masyarakat sekitar ,dan juga tempatnya strategis, dekat dengan DEHASEN, Sekolah dan dekat dengan Pasar.

Adapun peluang dan tantangan dari produk ini yaitu;

D. Peluang

- d. kerupuk labu kuning ricina merupakan makanan ringan yang masih terbilang langkah di kota bengkulu, sehingga masyarakat masih banyak penasaran dengan cita rasa dari produk ini.
- e. Produk kerupuk labu kuning ricina sangat disukai oleh anak-anak ,mahasiswa dan orang dewasa.
- f. Produk kerupuk labu kuning ricina memiliki inovasi dengan menyediakan berbagai varian rasa baru yang belum dimiliki oleh penjual makanan ringan lainnya.

E. Tantangan

- d. Banyaknya pelaku usaha serupa yang juga memiliki inovasi dan varian yang dapat menarik minat konsumen.
- e. Mulai banyak bermunculan jenis makanan ringan lainnya yang lebih menarik dan asih banyak masyarakat yang belum mengetahui makanan ringan jenis ini.
- f. Labu atau waluh merupakan buah musiman sehingga terkadang untuk membeli dari produsen atau petani langsung sedikit kesulitan jadi membeli ditoko buah dengan harga yang agak sedikit mahal.

4. Analisis Kelayakan Program

Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan

2Kg Buah Labu Kuning, 500Gr Tepung Beras dan 4Kg Tepung Tapioka dapat Menghasilkan sebanyak 80 Produk.

Pendapatan Usaha yakni:

80 Hari x 80 Kemasan x Rp. 5000,- = Rp.32.000.000,-

Biaya Usaha:

Biaya Bahan Baku sekali produksi Rp.214.000

Peralatan Tetap	Rp.810.000
-----------------	------------

Biaya Tenaga Kerja	Rp.-----
--------------------	----------

$$\begin{aligned}
 \text{Total Biaya} &= \text{Rp.}214.000 \times 80 \text{ Hari} + \text{Rp.}810.000 \\
 &= \text{Rp.}17.930.000
 \end{aligned}$$

Laba Bersih:

$$\begin{aligned}
 & \text{Pendapatan usaha} - \text{Total Biaya} \\
 & = \text{Rp.}32.000.000 - \text{Rp.}17.930.000 \\
 & = \text{Rp.}14.070.000
 \end{aligned}$$

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp.32.000.000,- dan laba bersih sebesar Rp.14.070.000,- maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.1.774.000,-

5. Analisis Keuntungan

Produk 1 bulan

$$\begin{aligned}
 1 \text{ kali produksi} &= 80 \text{ bungkus} \times 20 \text{ hari} \\
 &= 1.600 \text{ bungkus}
 \end{aligned}$$

Penjualan 1 Bulan

$$\begin{aligned}
 \text{Harga perbungkus} &= \text{Rp.}5.000,- \\
 \text{Penjualan 1 Bulan} &= \text{Rp.}5.000,- \times 1.600 \text{ bungkus} \\
 &= \text{Rp.}8.000.000,-
 \end{aligned}$$

Profit yang dihasilkan selama 4 bulan

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp.}8.000.000,- \times 4 \text{ bulan} \\
 &= \text{Rp.}32.000.000
 \end{aligned}$$

Total Profit yang diporeh:

$$\begin{aligned}
 &= \text{Pendapatan Usaha} - \text{Total Biaya} \\
 &= \text{Rp.}32.000.000 - \text{Rp.}17.930.000 \\
 &= \text{Rp.}14.070.000
 \end{aligned}$$

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan suatu pendekatan yang didasarkan pada hubungan antara penjualan dan biaya. BEP dapat juga diartikan dengan sebuah analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada para konsumen dan pada harga tertentu menutupi biaya-biaya yang timbul serta bisa juga untuk mendapatkan keuntungan atau profit.

$$\text{Biaya Variabel per unit} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

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

Jadi:

$$\begin{aligned}\text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp.}214.000 / 80 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp.}2.675,-\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Biaya Harga Jual Per Unit} &= \text{Rp.}5.000 / 80 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp.}62,5\end{aligned}$$

Selanjutnya:

$$BEP(\text{Unit}) = \frac{810.000}{5.000 - 2.675} \equiv 349 \text{ unit}$$

Jadi usaha ini harus menjual sebanyak 349 krupuk labu kuning ricina agar BEP.

$$BEP(Rupiah) = \frac{\text{Rp.}810.000}{1-(\text{Rp.}214.000 / \text{Rp.}62,5)} \equiv \text{Rp.}237.258$$

Jadi, usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp.237.258,- agar terjadi BEP.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

1. Alat dan Bahan

- a. Adapun bahan alat yang di gunakan dalam pembuatan kerupuk labu yaitu :
 - 1) Kompor gas dan Perlengkapanya
 - 2) Wajan
 - 3) Pisau
 - 4) Sendok makan
 - 5) Saringan pengorengan Talenan
 - 6) Nampang
 - 7) Baskom
 - 8) Blender
- b. Adapun bahan baku dalam pembuatan kerupuk labu yaitu :
 - 1) Labu kuning
 - 2) Bawang putih
 - 3) Air bersih
 - 4) Garam
 - 5) Kaldu bubuk
 - 6) Tepung Tapioka
 - 7) Tepung Beras
 - 8) Minyak goreng
 - 9) Bumbu Balado

2. Proses Pembuatan

Cara membuat Krupuk Labu Kuning Ricina

a. Tahapan Persiapan

Siapkan bahan yaitu labu kuning, tepung tapioca, tepung kanji, air bersih, siung bawang putih, minyak goreng kemudian siapkan garam dan kaldu bubuk, semua bahan siap untuk diolah menjadi kerupuk, serta tidak lupa menyiapkan wajan, kompor gas, baskom, pisau, talenan, dan nampan.

b. Tahapan Pembuatan

Kupas labu kuning yang sudah matang yang berwarna kuning pekat lalu pisahkan biji ari dagingnya, kemudian potong dadu-dadu selanjutnya haluskan dengan menggunakan belender deengam memasukan bahan tambahan seperti garam dan bawang putih, labu kuning yang sudah halus lalu di masukan kedalam wajan dan dimasak dgn menggunakan api sedang aduk terus hingga adonan padat merata seperti bubur, angkat dan masukan dalam baskom tunggu adonan dinginkan, Setelah dingin uleni dengan bahan selenjutnya yaitu tepung tapioca dan masukan juga penyedap rasa aduk adonan hingga kalis (tidak keras), kemudia bentuk seperti pempek, panaskan air, jika sudah mendidih masukan adonan yang sudah di bentuk, jikalu sudah mengapung adonan diangkat taruh ditempat (nampan)

biarkan semalam dan besoknya adonan sudah padat potong tipis lalu jemur hingga kering dan siap di goreng.

2. Proses Pemasaran

Strategi pemasaran syariah yang dilakukan dengan menggunakan marketing mix dengan cara memuaskan melalui empat elemen yakni :

a. Product/Produk

Produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan kepasar guna mendapatkan perhatian untuk dibeli, digunakan, atau dikonsumsi sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan. Krupuk buah Labu adalah produk yang kami keluarkan dari usaha kami yang bernama “Krupuk Labu Ricina” yang memiliki keunggulan buah labu bisa diolah menjadi krupuk cemilan yang lebih sehat dan keunikan buah itu sendiri.

b. Price/Harga

Harga dapat didefinisikan sebagai jumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Penetapan harga ini tidak mementingkan keinginan pedagang sendiri, tapi juga harus mempertimbangkan kemampuan daya beli masyarakat. Harga yang kami

tawarkan sebesar Rp. 5.000,- dimana harga yang kami tawarkan sangat ekonomi masyarakat.

c. Place/ Lokasi

Tujuan lokasi pemasaran yang kami pilih terbagi menjadi tiga wilayah yaitu Sawah Lebar, Penurunan dan Pasar minggu dan dibantu dengan media sosial. Adapun kami memilih lokasi tersebut karena dekat dengan keramaian, Kampus, dan dekat dengan wilayah perkantoran.

d. Promotion/Promosi

Promosi adalah komunikasi dari para pemasar yang menginformasikan, membujuk dan mengingatkan para calon membeli suatu produk dalam rangka mempengaruhi pendapat mereka atau memproleh suatu respon. Adapun kegiatan promosi yang kami lakukan dalam memasarkan produk yakni dengan menyebarkan brosur dan media social seperti Whatsapp, Facebook, dan Instagram.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1. Anggaran Biaya

Tabel 4.1
Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A TAHAP PELATIHAN				
	PELATIHAN PKP	1 Orang	Rp. 350.000	Rp. 350.000
	Jumlah			Rp. 350.000
B TAHAP PELAKSANAAN				
1	Bahan Habis Pakai			
	Labu kuning	2 kg	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Bawang putih	1 ons	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Garam	1 Bks	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Kaldu bubuk	1 Bks	Rp. 1.000	Rp. 1.000
	Tepung Tapioka	4 Kg	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Tepung Beras	500 Gr	Rp. 6.000	Rp. 6.000
	Minyak goreng	2 Liter	Rp. 25.000	Rp. 25.000

	Bumbu Balado	1 Renteng	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Standing Pound	80 pcs	Rp. 438	Rp. 35.000
	Kertas Stiker	3 Lembar	Rp. 10.000	Rp. 30.000
	Jumlah			Rp.224.000
2	Peralatan Tetap			
	Kompor gas	1 buah	Rp.250.000	Rp. 250.000
	Tabung gas	1 tabung	Rp. 150.000	Rp.150.000
	Pisau	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Timbangan	1 buah	Rp. 40.000	Rp. 40.000
	Wajan	1 buah	Rp. 30.000	Rp.30.000
	Baskom	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Spatula	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Saringan Penggoreng	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Talenan	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Nampan	3 buah	Rp. 10.000	Rp. 30.000
	Alat Pengupas	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Blender	1 buah	Rp. 200.000	Rp. 200.000

	Clemek	3 buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
	Sarung tangan plastik	1 pak	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Jumlah			Rp. 810.000
C	PELAPORAN			
	Pembuatan Proposal dan Penggandaan	3 Rangkap	Rp. 10.000	Rp. 30.000
	Jumlah			Rp. 30.000
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi Produk	1 orang	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			Rp. 20.000
	TOTAL BIAYA			Rp.1.774.000

2. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal kegiatan usaha yang dilakukan pada 4 bulan pertama tercantum dalam tabel berikut:

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

BAB V

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

1. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

a. Kegiatan Pelatihan PIRT

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

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

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 6 November 2020 dirumah makan Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Cici Wahyu Saputri sebagai peserta penuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kessehatan yaitu Ibu Susilawati, S.Sos, dari label halal yaitu bapak Bapak Edwar Suharnas, dan Ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari iuran per kelompok Brownies Mocaf dengan materi yang disampaikan sebagai berikut.

Cara Mendapatkan Izin PIRT

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

4. Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan.
5. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan.
6. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan.

Persyaratan PIRT

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

11. FC KTP pemilik usaha.
12. Pas Foto 3×4 pemilik usaha rumahan (3 lembar).
13. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat).

14. Denah lokasi bangunan.
15. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi.
16. Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan.
17. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi.
18. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi.
19. Label produk makanan minuman yang diproduksi.
20. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan.
21. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

Cara Mengurus PIRT

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

6. Daftar ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi.
7. Melakukan Tes Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
8. 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.

9. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
10. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan¹⁵

2. Potensi keberlanjutan program

Keberlanjutan program ini akan terus berlanjut dengan produk lebih berinovasi baik dari buah labu itu sendiri ataupun dari buah lainnya, dan memperluas pangsa pasar terkhusus untuk provinsi Bengkulu dan luar kota. Dan melihat tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi makanan sehat, mendorong kami untuk menciptakan berbagai cemilan sehat.

¹⁵Apa Itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga). <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>

BAB VI

PENUTUP

4. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan dalam produksi pembuatan Krupuk Labu Kuning Ricina yaitu pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan resiko pada proses produksi sampai dengan pengemasan sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan ke konsumen. Dalam produksi Krupuk Labu Kuning Ricina kami menemukan beberapa kendala dalam memproduksi salah satunya yaitu waktu produksi yang terbatas karena bersamaan dengan jadwal kuliah. Kemudian kendala yang dihadapi selanjutnya yakni buah Labu yang merupakan buah musiman sulit untuk ditemukan dan sulit untuk dibeli langsung ke petaniya sehingga kami membeli ke pasar yang harganya sedikit mahal.

Menganalisis keuntungan produk Krupuk Labu Kuning Ricina ini perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga pemasaran didaerah kota bengkulu agar penjualan dapat menyesuaikan oleh pasar dan tidak mengalami kerugian. Evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Krupuk Labu Kuning Ricina dengan harga terjangkau sebesar Rp. 5.000/pcs. Evaluasi rencana keuangan memiliki beberapa keuntungan. Yang mana evaluasi ini dapat membantu mengetahui posisi keuangan dan juga dapat

membantu kegiatan dalam menentukan penetapan harga dengan menggunakan rumus BEP.

5. Kesimpulan

Usaha produk Krupuk Labu Kuning Ricina ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan Labu Kuning (Waluh) yang ada di bengkulu sehingga buah Labu Kuning ini diinovasikan menjadi sebuah Cemilan Krupuk Labu Kuning Ricina supaya produk yang berbahan dari buah Labu Kuning (Waluh) ini di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi petani buah Labu Kuning (Waluh) dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani Waluh yang ada di bengkulu. Dengan berjalannya proses pembuatan Krupuk Labu Kuning Ricina ini membuktikan bahwa berbisnis dapat kita lakukan atau kita produksi dimana saja. Dengan berbisnis seperti ini kita juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat, Krupuk Labu Kuning Ricina merupakan inovasi baru dalam mengkonsumsi buah karena tidak hanya diolah sebagai kolak bahkan sekarang bisa diolah menjadi krupuk, kemudian krupuk yang ditawarkan krupuk yang berasal dari buah jadi aman dan sehat untuk dikonsumsi.

6. Saran

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritikserta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan proposal di masa mendatangakan lebih baik lagi. Untuk itu penyusun mohon saran dalam melengkapi proposal ini dan di harapkan dengan di susunnya proposal ini dapat menjadi panduan untuk membuat proposal usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia

DAFTRA PUSTAKA

- Apa Itu Pirt (*Pangan Industri Rumah Tangga*).<https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt> diakses online padatanggal 03 Maret 2021
- E,Widayati dan Damayanti. 2000.*Aneka Panganan Labu waluh.* TrubusAgrisarana. Surabaya
- Murdijati, Gardjito, dan T.F.K. Sari. (2005). Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalamPembuatan Manisa Kering labu waluh (*Cucurbita maxima*) terhadapSifat - Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2)
- Parini. 2012. Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Solo.
- Sudarto, Yudo. 2000. *Budidaya Waluh.* Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Russell, R.M. (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour.

LAMPIRAN

Bahan-Bahan Yang Diperlukan



Proses Yang Pertama

Kupas dan pisahkan isi dalam labu lalu di potong Kecil-kecil setelah itu di cuci hingga bersih.



Proses yang Kedua

Blender labu yang sudah di potong kecil lalu masukan bawang putih sudah di siapkan dan garam dan air secukupnya.



Proses Yang Ketiga

Masukan Labu Kedalam Kuali yang sudah di blender,masukan Tepung beras $\frac{1}{4}$ lalu masak hingga mengkalis.



Proses Ke Empat

Adonan yang sudah di masak pindahkan ke wajan,Lalu campurkan Tepung Tapioka dan Masako Hingga merata dan Tidak melengket.



Proses Yang Kelima

Adonan Dibentuk seperti Lenjer,lalu direbus hingga mengapung,lalu di angkat dan tiriskan, setelah itu adonan yang suda di rebus pindahkan ke tampan lalu tunggu hingga keras dan bisa di iris tipis-tipis.



Proses Ke Enam.

Lenjer yang sudah di iris lalu di jemur hingga benar-benar kering dan siap di goreng



Proses Ke Tujuh Penggorengan



Proses ke delapan

Peracikan Bumbu antaka dan pengemasan



Krupuk Labu Kuning Yang Sudah dikemas

