

**PROSES PRODUKSI KRUPUK LABU KUNING RICINA  
SEBAGAI SALAH SATU CEMILAN YANG BERINOVASI  
DALAM UPAYA MENINGKATKAN KREATIFITAS  
MAHASISWA**



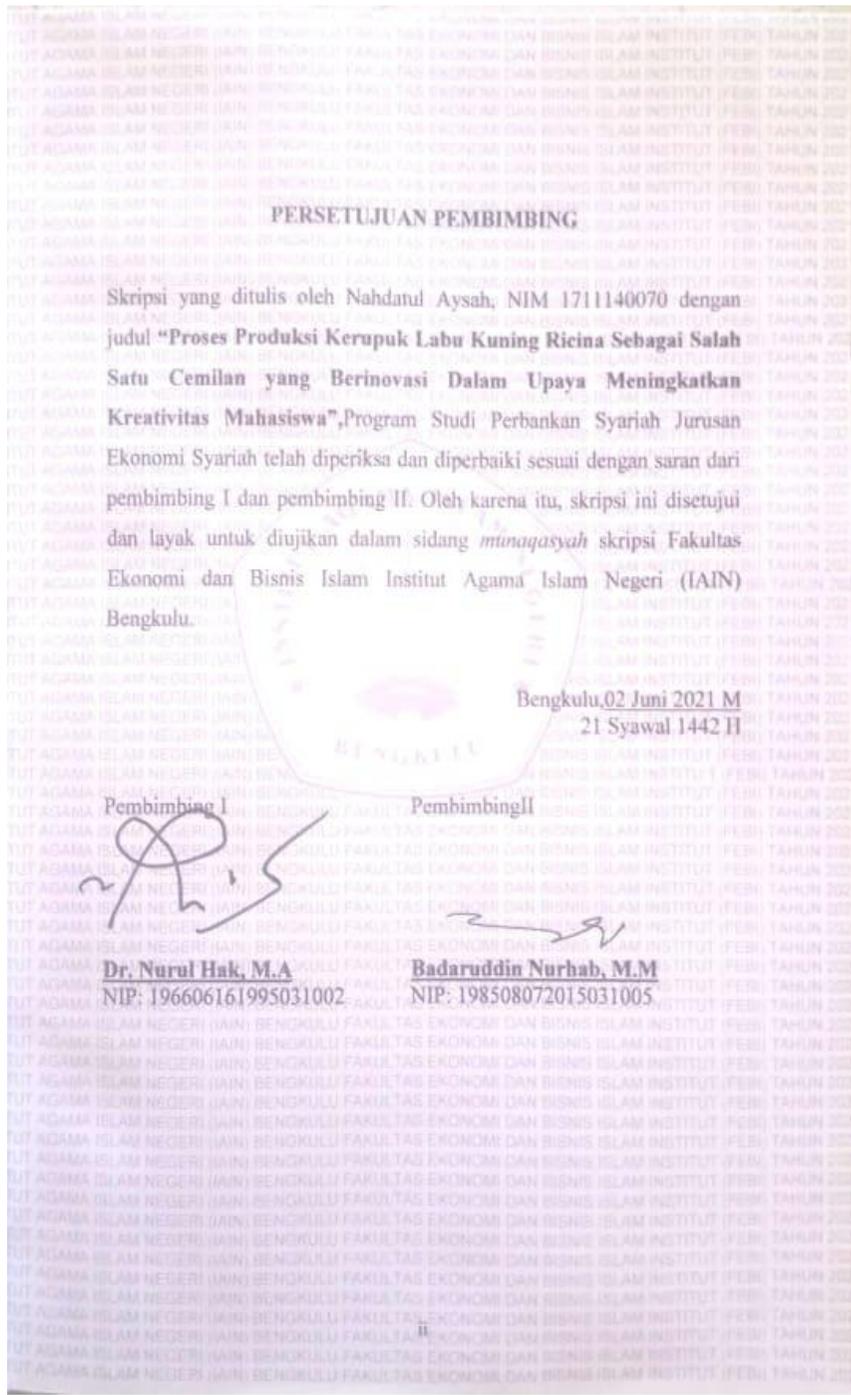
**SKRIPSI**

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

Oleh :

**NAHDATUL AYSAH**  
**NIM : 1711140070**

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



**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi yang ditulis oleh Nahdanul Aysah, NIM 1711140070 dengan judul **“Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa”,** Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran dari pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *minaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 02 Juni 2021 M  
21 Syawal 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II

**Dr. Nurul Hak, M.A**  
NIP: 196606161995031002

**Badaruddin Nurhab, M.M**  
NIP: 198508072015031005



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 Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa"**, oleh Nahdatul Aysah NIM. 1711140070, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah dinjii 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

Sekretaris

**Dr. Asnaini, MA**  
NIP:197304121998032003

**Badaruddin Nurhab, M.M**  
NIP:198508072015031005

Penguji I

Penguji II

**Dr. Asnaini, MA**  
NIP:197304121998032003

**Yenti Sumarni, MM**  
NIP:197904162007012020

Mengetahui



**Dr. Asnaini, MA**  
NIP:197304121998032003

## SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul “Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa”, 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 masalah saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam Skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 26 Juli 2021 M  
26 Zulhijah 1442 H



iswa Yang Menyataan

Nahdatul Aysah  
NIM: 1711140070

## MOTTO

إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ۖ - فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا ۖ - ٥

*Maka beserta kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya  
beserta kesulitan itu ada kemudahan.*

(QS. Al- Insyirah 94 : Ayat 5-6)

## 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. Kakakku 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. Andang Sunarto, M.Kom Ph.D selaku Pembimbing Akademik yang telah banyak memberi saran, nasehat dan semangat untukku.
8. Dr. Nurul Hak, M.ASelaku 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)

Produksi Kerupuk Labu Kuning Ricina

Oleh Nahdatul Aysah, NIM 1711140070

Tujuan penulis laporan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi kerupuk labu kuning ricina yang benar dan menjadi salah satu sumber pengetahuan tentang proses pembuatan kerupuk labu kuning yang enak dan bergizi tanpa adanya bahan kimia dan juga bisa mengenalkan produk kerupuk labu kuning kepada masyarakat terutama kota Bengkulu. Dalam proses pembuatan kerupuk labu kuning ricina ini menggunakan bahan utama yaitu labu kuning, tepung tapioca, tepung beras, bawang putih, penyedap rasa, garam, air bersih dan miak goreng. Hasil yang dicapai dalam produksi kerupuk labu kuning ini yaitu terciptanya produk cemilan baru yang enak dan bergizi, dan produk olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PIRT sehingga mendapatkan No PIRT sebagai produk yang telah dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi, hal ini menjadi nilai plus untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kerupuk labu kuning.

*Kata Kunci : Program Kreativitas Mahasiswa, Produksi Kerupuk Labu kuning Ricina.*

## **ABSTRACT**

Student Creativity Program (PKM)

Ricina Yellow Pumpkin Cracker Production

From Nahdatul Aysah, NIM 1711140070

The author's goal is to find out how to properly make castor pumpkin crackers and to be a source of knowledge on the process of making delicious and nutritious pumpkin crackers without chemicals and also to introduce pumpkin cracker products to the public especially to the city of Bengkulu. When making ricina pumpkin crackers, the main ingredients are pumpkin, tapioca flour, rice flour, garlic, flavor, salt, clean water and fried miak. The results achieved in making pumpkin crackers are the creation of a new delicious and nutritious snack product, and this processed product has also taken a PIRT training course, making it a PIRT No. This is a plus to increase consumer confidence in pumpkin- Strengthen cracker products.

*Keywords: Student Creativity Program, Ricina Pumpkin Cracker Production.*

## KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **segala nikmat dan karunianya** sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul **”Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa”**. Shalawat dan salam tak lupa saya panjatkan untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana membuat olahan dari buah labu kuning yang lebih inovatif dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin izinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Sirajuddin M, M.Ag, M.H, selaku mantan Rektor IAIN Bengkulu.

2. Dr. Asnaini, MA. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
3. Desi Isnaini, MA. Selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
4. Dr. Nurul Hak, M.A. 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 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 berbagai pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
9. Almamater Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.

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

Bengkulu, 26 Juli 2021 M  
26 Zulhijah 1442 H

Nahdatul Aysah  
NIM: 1711140070

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1. Latar Belakang .....	1
2. Perumusan Masalah .....	8
3. Tujuan Program .....	8
4. Manfaat Program .....	9
5. Luaran yang Diharapkan.....	9
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
1. Analisis Produk .....	11
2. Pangsa Pasar.....	13
3. Lokasi Usaha .....	14
4. Analisis Kelayakan Usaha.....	15
5. Analisis Keuntungan.....	16
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
1. Alat dan Bahan .....	19
2. Uraian Pelaksanaan Tugas bagian produksi.....	20

3. Proses produksi.....	21
<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
1. Anggaran Biaya.....	26
2. Jadwal Kegiatan .....	28
<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN</b>	
1. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program .....	33
2. Potensi Keberlanjutan Program .....	37
<b>BAB VI PENUTUP</b>	
1. Evaluasi .....	39
2. Kesimpulan .....	40
3. Saran .....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Komposisi Zat Gizi Labu Kuning .....	5
Tabel 4.1 Anggaran Biya .....	26
Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan .....	29

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Biodata Diri
- Lampiran 2 : Biodata (CV) dosen pembimbing I
- Lampiran 3 : Biodata (CV) dosen pembimbing II
- Lampiran 4 : Lampiran bimbingan pembimbing I
- Lampiran 5 :Lampiran 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 (SSP-IRT)
- Lampiran 11 : Nomor induk berusaha (NIB)
- Lampiran 12 : Izin usaha
- Lampiran 13 : Izin oprasional/komersial
- Lampiran 14 : Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang**

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan salah satu bentuk upaya yang ditempuh oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan/atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan meyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.

Program Kreativitas Mahasiswa dilaksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke Dalam satu wahana yang diberi nama Program Kreativitas Mahasiswa.

Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan

Penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendekiawan, wirausahawan, mandiri dan arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggungjawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.<sup>1</sup>

PKM Kewirausahaan (PKMK) merupakan kreativitas penciptaan ketrampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, umumnya didahului oleh survai pasar, karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa. Perlu ditegaskan di sini bahwa penciptaan keterampilan 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

---

<sup>1</sup>Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII, hal 331

sama sekali tidak diijinkan dilakukannya penelitian/percobaan untuk mencari temuan.<sup>2</sup>

Buah 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 labu kuning, sedangkan secara ilmiah Labu waluh disebut *Cucurbita Moschata*.<sup>3</sup>

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. Hal ini dikarenakan terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.<sup>4</sup>

---

<sup>2</sup>Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII, hal 331

<sup>3</sup>Widayati.E dan Damayanti. 2000.*Aneka Panganan Labu waluh*. Trubus Agrisarana. Surabaya

<sup>4</sup> Gardjito, M. dan T.F.K. Sari, *Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (Cucurbita maxima) terhadap Sifat - Sifat Produknya*,

Waluh atau labu kuning merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak mengandung beta-karoten (proitamin A) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. 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. Labu kuning mengandung energi 29 kal, air 91,20 g, protein 1,10 g, lemak 0,30g, karbohidrat 6,60 g, kalsium 45,00 mg, fosfor 64,00 mg. Kandungan serat yang terdapat dalam buah labu kuning segar sebesar 1,10%. Labu kuning dengan kandungan gizi yang cukup lengkap tersebut dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya yang sangat terjangkau oleh kalangan masyarakat. Secara lengkap labu kuning mempunyai kandungan gizi seperti dalam tabel berikut:<sup>5</sup>

---

*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>

<sup>5</sup> Russell, (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour.

Tabel Komposisi Zat Gizi Labu Kuning Per 100g bahan

<b>Komponen gizi</b>	<b>Kandungan</b>	<b>Komponen gizi</b>	<b>Kandungan</b>
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 <sup>6</sup>

DiIndonesia 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

---

<sup>6</sup> Sudarto, Yudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

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 dimanfaatkan 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 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.<sup>7</sup>

Banyak jenis usaha yang dilakukan oleh masyarakat seperti usaha mikro kecil, menengah keatas yang mulai menjual makanan sehat pelaku usaha tertarik untuk memulai usaha dibidang kuliner karena salah satu usaha yang menjanjikan dipasaran saat ini.

---

<sup>7</sup>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

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**

Bagaimana proses produksi pengolahan buah labu kuning menjadi cemilan krupuk yang bergizi dan dapat dinikmati semua kalangan dengan harga yang terjangkau ?

## **3. Tujuan Program**

- a. Memproduksi "KERUPUK LABU KUNING RICINA" menjadi cemilan yang bergizi dan dapat diminati semua kalangan masyarakat.
- b. Membuka lapangan baru untuk mahasiswa agar dapat menyalurkan kemampuannya berwirausaha dengan menciptakan keanekaragaman kuliner.
- c. Mengenal bahwa buah naga bisa diolah menjadi kerupuk yang enak dan sehat.

#### **4. Manfaat Program**

a. Bagi Fakultas

Memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai pemanfaatan buah labu kuning dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi yakni dengan mengelolah buah labu kuning menjadi cemilan kerupuk labu kuning.

b. Bagi Masyarakat

- 1) Dapat menjadikan produk cemilan kerupuk buah labu kuning sebagai salah satu cemilan yang diminati semua kalangan masyarakat.
- 2) Terciptanya peluang usaha kecil bagi masyarakat.
- 3) Meningkatkan pendapatan masyarakat dengan adanya peluang usaha baru.

c. Bagi peneliti

Dapat memperoleh wawasan dan pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana cara memproduksi buah labu kuning menjadi cemilan kerupuk labu kuning.

#### **5. Luarnya yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari terealisasikannya program ini antara lain :

- a. Dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah buah labu kuning menjadi cemilan yang sehat, bergizi tentunya tanpa

bahan kimia yang berbahaya sehingga dapat dinikmati semua kalangan.

- b. Dapat menciptakan sebuah usaha mandiri bagi masyarakat di Bengkulu dengan adanya inovasi baru berupa cemilan kerupuk labu kuning dengan nilai jual yang tinggi.
- c. Dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan membantu mengurangi pengangguran.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **1. 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 benda riil, 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.<sup>8</sup>

Kekayaan di Indonesia sangat berlimpah, macam-macam sumber pangan bagi manusia yang tersedia. Salah satunya yaitu buah labu kuning yang pada umumnya dikonsumsi oleh masyarakat. Maka dari itu kami

---

<sup>8</sup> Anang Firmansyah, 2019, pemasaran produk dan merek: planning & strategy, (Qlara Media: Surabaya), hal. 2-3.

berinovasi untuk memproduksi cemilan yang berbahan dasar dari buah labu kuning dengan membuat kerupuk labu kuning untuk menambah nilai guna, nilai ekonomis dan kebutuhan gizi. Dalam kehidupan masyarakat kerupuk memang sudah sangat familiar dan sangat di gemari, dengan adanya inovasi baru pemanfaatan buah labu kuning sebagai cemilan kerupuk 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 kerupuk labu kuning yaitu:

1. Labu Kuning
2. Bawang Putih
3. Air Bersih
4. Garam
5. Penyedap Rasa
6. Tepung Tapioka
7. Tepung Beras
8. Minyak Goreng

Banyaknya masyarakat yang sudah menerapkan gaya hidup sehat dengan mengonsumsi olahan dari buah dan sayuran termasuk untuk cemilannya. Kerupuk labu kuning merupakan kerupuk yang sangat menarik untuk dikonsumsi. Usaha kerupuk labu kuning merupakan ide bisnis yang sangat menjanjikan dikarenakan peluang

usaha yang masih sedikit dan keunikan dari bahan utama yaitu buah labu kuning itu sendiri. Kerupuk buah labu kuning sangat baik untuk kesehatan diantaranya dapat membantu menyembuhkan penyakit diabetes mellitus (kencing manis), penyempitan pembuluh darah, jantung koroner, dan darah tinggi. Selain itu dapat mengobati tekanan darah tinggi, buah labu kuning juga dapat memperlancar proses pencernaan.

## 2. Pangsa Pasar

Pangsa pasar adalah bagian dari keseluruhan permintaan suatu barang yang mencerminkan golongan konsumen menurut ciri khasnya contoh dilihat dari tingkat pendapatan, umur, jenis kelamin, pendidikan dan status social. Secara umum target pasar dari penjual kerupuk labu kuning ini yaitu untuk semua kalangan masyarakat baik anak-anak, remaja dan orang dewasa. Sedangkan secara khusus, target pasar yang ingin dicapai adalah mahasiswa dan orang dewasa. Promosi dilakukan menggunakan dua strategi pemasaran yaitu secara offline dan online. Dalam skala kecil, penggunaan strategi pemasaran secara offline yaitu dengan kerjasama antar pedagang disekitar tempat wisata seperti dipantai. Dalam skala besar, penggunaan strategi

pemasaran secara online yaitu dengan menjadikan media sosial seperti whatsapp, instagram dan facebook.

### **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. Umumnya di Kota Bengkulu jarang ada yang memproduksi kerupuk labu kuning sehingga menjadi peluang usaha yang sangat menjanjikan. Adapun peluang dan tantangan dari usaha kerupuk labu kuning yaitu:

#### **a. Peluang**

- 1) kerupuk labu kuning ricina merupakan makanan ringan yang masih terbilang langka di kota Bengkulu, sehingga masyarakat masih banyak penasaran dengan cita rasa dari produk ini.
- 2) Produk kerupuk labu kuning ricina sangat disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, mahasiswa dan orang dewasa.
- 3) Produk kerupuk labu kuning ricina memiliki inovasi dengan menyediakan berbagai varian rasa

baru yang belum dimiliki oleh penjual makanan ringan lainnya.

b. Tantangan

- 1) Banyaknya pelaku usaha serupa yang juga memiliki inovasi dan varian yang dapat menarik minat konsumen.
- 2) Mulai banyak bermunculan jenis makanan ringan lainnya yang lebih menarik dan masih banyak masyarakat yang belum mengetahui makanan ringan kerupuk labu kuning ini.
- 3) 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) Apabila cuaca buruk seperti hujan maka proses pengeringannya terhambat dan bahkan dapat menimbulkan jamur pada kerupuk.

**4. Analisis Kelayakan Program**

Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan

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

Tapioka dapat menghasilkan sebanyak 80 Produk.

Pendapatan Usahanya:

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

**BiayaUsaha:**

BiayaBahanBakusekaliproduksi	Rp.214.000
PeralatanTetap	Rp.810.000
BiayaTenagaKerja	Rp.-----
Total Biaya	=Rp.214.000x 80 Hari +Rp.810.000
	=Rp.17.930.000

**Lababersih:**

Pendapatanusaha–TotalBiaya
=Rp.32.000.000– Rp.17.930.000
=Rp.14.070.000

Jadi,selama4bulanproduksidenganperolehantotalpenjualans  
 ebesar Rp.32.000.000,-danlababersih sebesar  
 Rp.14.070.000,-

makausahainisudahdikatakanlayakuntukdijalankankarenas  
 udahmelebihidaribatasinvestasiawalyangdikeluarkanyaitus  
 ebesar Rp.1.774.000,-

**5. AnalisisKeuntungan****Produk1bulan**

1kaliproduksi	=80bungkusx 20hari
	=1.600 bungkus

**Penjualan1Bulan**

Hargaperbungkus	=Rp.5.000,-
Penjualan1Bulan	=Rp.5.000,-x 1.600 bungkus
	=Rp.8.000.000,-

**Profityangdihasilkanselama4bulan**

=Rp.8.000.000,-x4bulan

=Rp.32.000.000

TotalProfityangdiproleh:

=PendapatanUsaha–TotalBiaya

=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.

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

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

Jadi:

BiayaVariabelPerUnit =Rp.214.000/80bungkus

=Rp.2.675,-

BiayaHargaJualPerUnit =Rp.5.000/80bungkus

=Rp.62,5

Selanjutnya:

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

Jadi usahaini harus menjual sebanyak 368 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, usahaini harus mendapatkan omset senilai Rp.237.258,- agar terjadi BEP.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

##### **1. Alat dan Bahan**

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi krupuk labu kuning RICINA yaitu:

- a. Alat yang digunakan
  - 1) Kompor gas dan perlengkapannya
  - 2) Wajan/kuali
  - 3) Pisau
  - 4) Sendok makan
  - 5) Saringan pengorengan
  - 6) Talenan
  - 7) Nampan
  - 8) Baskom
  - 9) Blender
- b. Bahan yang digunakan
  - 1) Labu kuning
  - 2) Tepung tapioca
  - 3) Tepung beras
  - 4) Penyedap rasa
  - 5) Minyak goreng
  - 6) Bawang putih

7) Air bersih

8) Garam

## **2. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi**

### **1. Melakukan Perencanaan Produksi**

Perencanaan produksi adalah suatu proses penciptaan ide produk hingga produk dapat diperkenalkan ke pasar. Dengan adanya perencanaan produk akan memberikan jaminan tentang pengembangan produk untuk mendukung strategi bisnis perusahaan lebih luas lagi. Karena kesuksesan suatu bisnis berawal dari strategi pengembangan produk perusahaan.

### **2. Perancangan Proses dan Kapasitas**

Pada saat memproduksi harus mampu membuat keputusan mengenai jenis produksi dan kapasitas yang dibutuhkan dalam menghasilkan produk. Serta menentukan peralatan yang di butuhkan dalam melakukan proses produksi.

### **3. Membeli bahan untuk pembuatan produk**

Yang saya lakukan dalam membeli keperluan untuk membuat produk dipasar, mulai dari membeli langsung bahan utama yaitu buah labu kuning langsung dipasar dan membeli bahan dan keperluan lain untuk produk.

#### 4. Mengawasi kegiatan produk

Yang saya lakukan dalam mengawasi proses produksi ini dengan menjaga kebersihan anggota tim, alat dan bahan yang digunakan bersih dan halal.

#### 5. Menambah nilai guna produk

Yang saya lakukan dalam pembuatan produk dengan mendesain lebel produk yang menarik dengan kreatif supaya memiliki nilai jual yang tinggi. Kemudian dengan *Packing* yang sebegas mungkin dengan hal ini dapat memberikan kepuasan dari konsumen sebagai pengguna atau pemakai.

#### 6. Mengatur kegiatan yang di perlukan dalam proses produksi

Yang saya lakukan adalah melakukan pemeriksaan alat dan bahan yang di butuhkan dalam memproduksi produk kemudian memperhitungkan keseimbangan antara biaya produksi dan keuntungan yang akan di peroleh, dan yang terakhir melakukan pemeliharaan alat-alat produksi yang digunakan.

### 3. Proses produksi

#### a. Pengupasan

Pilihlah labu kuning yang sudah tua, berwarna kuning, tekstur agak keras dan kenampakan bagus. Labu kuning kemudian di kupas kulitnya dengan

menggunakan pisau, agar terpisah antara kulit dari daging labu kuning

b. Pemisahan Biji

Setelah labu kuning dikupas tahapan selanjutnya menghilangkan bijinya beserta lendir atau serat yang menempel pada daging labu kuning dengan menggunakan sendok sampai bersih dan tidak tersisa bijinya.

c. Pemotongan

Labu kuning yang sudah dikupas dan dihilangkan bijinya kemudian dilakukan pemotongan kecil-kecil karena dengan pengecilan ukuran lebih memudahkan pada saat di belender.

d. Penimbangan

Tahapan selanjutnya dilakukan penimbangan bahan baku (1 buah labu kuning dengan berat 1kg, tepung tapioca 2kg, tepung bers 2kg) dan bahan tambahan (bawang putih 1gr, kaldu bubuk 1 bungkus, garam 3 sdm dan air secukupnya)

e. Pencucian

Labu kuning yang sudah di timbang kemudian dilakukan pencucian yang bertujuan menghilangkan kotoran dan menghilangkan kulit dan biji yang masih tersisa pada daging labu kuning. Air yang digunakan

untuk mencuci harus bersih dan sebaiknya digunakan air yang mengalir.

f. Pemplenderan

Labu kuning yang sudah di cuci kemudian di haluskan dengan menggunakan blender agar daging labu kuning menjadi halus untuk memudahkan pengadonan.

g. Penghalusan

Labu kuning yang sudah diblender kemudian di haluskan dengan menggunakan sendok, di lakukan sampai daging labu kuning menjadi sangat halus, karena apabila kurang halus atau masih kasar akan mempengaruhi tekstur yang di hasilkan kurang bagus. Tahapan ini bertujuan untuk memudahkan pencampuran dengan bahan lain.

h. Pembuatan Adonan

Masukan labu kuning yang sudah halus ke dalam kuah dengan menggunakan api sedang lalu campurkan basan yaitu tepung tapioca, tepung beras, bawang putih, kaldu bubuk, garam dan air bersih, setelah semua bahan di campur dan di uleni sampai tercampur rata.

i. Pembentukan adonan menjadi lenjer (panjang)

Adonan yang sudah jadi kemudin di bentuk lenjer (panjang)

j. Perebusan

Sema adonan yang sudah di bentuk memanjang lalu direbus dengan air bersih tunggu hingga adonan menggapung lalu angkat dan tiriskan tunggu hingga adonan dingin.

k. Pengirisan

Setelah adonan direbus dan didinginkan kemudian di lakukan pengirisan tipis-tipis dengan menggunakan pisau. Pengirisan ini bertujuan untuk memperkecil ukuran bahan sehingga dapat mempercepat pengeringan, karena permukaan yang diperkecil akan mempercepat penurunan kadar air.

l. Pengeringan

Kerupuk labu kuning yang sudah di lakukan pengirisan kemudian di keringkan. Pengeringan adalah suatau cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan air dari suatu bahan dengan cara menguapkan sebgian besar air melalui penggunaan energi panas. Keuntungan pengeringn adalah bahan menjadi lebih awet dengan voume yang lebih kecil sehingga mempermudah dan menghemat ruang dan distribusi. Pengeringan dapat di lakukan dengan *sun drying* (penjemuran) yaitu pengeringan dengan menggunakan sinar matahari.

m. Penggorengan

Kerupuk labu kuning yang sudah kering kemudian siap untuk di goreng, penggorengan di lakukan semla 20 detik. Penggorengan adalah suatu proses untuk memasak bahan pangan dengan menggunakan lemak atau minyak pangan. Minyak goreng selain berfungsi sebagai medium penghantar juga dapat menambah rasa gurih, menambah nilai gizi dan kalori bahan pangan.

Secara umum penggorengan kerupuk dilakukan dengan menggoreng kerupuk langsung di dalam minyak yang banyak sehingga kerupuk terendam dengan rata dan dapat mempercepat kerupuk matang dengan sempurna.

n. Pengemasan

Kerupuk labu kuning yang sudah di goreng kemudian di kemas dgn berat timbangan 75 gr per bungkus selanjutnya produk siap untuk di pasarkan.

**BAB IV**  
**ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**1. Anggaran Biaya**

**Tabel4.1**  
**AnggaranBiaya**

No	Kegiatan	HargaBarang		Jumlah
		Unit	Harga	
<b>A</b>	<b>TAHAPPELATIHAN</b>			
	PELATIHANPKP	1Orang	Rp.350.000	Rp.350.000
	Jumlah			Rp.350.000
<b>B</b>	<b>TAHAPPELAKSANAAN</b>			
<b>1</b>	<b>BahanHabisPakai</b>			
	Labukuning	2kg	Rp.5.000	Rp.10.000
	Bawangputih	1 ons	Rp.5.000	Rp.5.000
	Garam	1Bks	Rp.2.000	Rp.2.000
	Kaldububuk	1Bks	Rp.1.000	Rp.1.000
	TepungTapioka	4Kg	Rp.50.000	Rp.50.000
	TepungBeras	500Gr	Rp.6.000	Rp.6.000
	Minyakgoreng	2Liter	Rp.25.000	Rp.25.000
	BumbuBalado	1Renteng	Rp.50.000	Rp.50.000

	StandingPound	80pcs	Rp.438	Rp.35.000
	KertasStiker	3Lemb ar	Rp.10.0 00	Rp.30.000
	Jumlah			Rp.214.00 0
<b>2</b>	<b>PeralatanTetap</b>			
	Komporgas	1buah	Rp.250. 000	Rp.250.00 0
	Tabunggas	1tabun g	Rp.150. 000	Rp.150.00 0
	Pisau	1buah	Rp.10.0 00	Rp.10.000
	Timbangan	1buah	Rp.40.0 00	Rp.40.000
	Wajan	1buah	Rp.30.0 00	Rp.30.000
	Baskom	2buah	Rp.5.00 0	Rp.10.000
	Spatula	1buah	Rp.15.0 00	Rp.15.000
	SaringanPenggoreng	1buah	Rp.20.0 00	Rp.20.000
	Talenan	1buah	Rp.15.0 00	Rp.15.000

	Nampan	3buah	Rp.10.000	Rp.30.000
	AlatPengupas	1buah	Rp.15.000	Rp.15.000
	Blender	1buah	Rp.200.000	Rp.200.000
	Clemek	3buah	Rp.5.000	Rp.15.000
	Sarungtanganplastik	1pak	Rp.10.000	Rp.10.000
	Jumlah			Rp.810.000
<b>C</b>	<b>PELAPORAN</b>			
	PembuatanProposaldanPenggandaan	3Rangkap	Rp.10.000	Rp.30.000
	Jumlah			Rp.30.000
<b>D</b>	<b>TRANSPORTASI</b>			
	DistribusiProduk	1 orang	Rp.20.000	Rp.20.000
	Jumlah			Rp.20.000
	<b>TOTALBIAYA</b>			<b>Rp.1.774.000</b>

## 2. Jadwal Kegiatan

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

**Tabel 4.2**  
**Jadwal Kegiatan**

No	PelaksanaanKegiat an	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	SurveyBahan Baku																
3	Pelatihan danPraktek																
4	PubblikasikanPromosi																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																
8	Pembuatan Laporan																

(Sumber data diolah 2021)

Dari tabel diatas dapat disimpulkan yaitu:

1. Sebelum kami melakukan tahap produksi, kami melakukan survey pasar sebagai langkah awal perencanaan, yang bertujuan untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen.
2. Tahapan selanjutnya melakukan pemilihan alat dan bahan untuk penyediaan tempat dalam proses produksi.
3. selanjutnya kami mengikuti pelatihan sertifikat PIRT untuk keberlanjutan usaha yang kami jalankan.
4. Setelah itu kami melakukan tahapan promosi. Promosi yang kami lakukan yaitu dengan media social, antara lain: whatsapp, instagram dan facebook secara online.
5. Setelah itu kami melakukan proses produksi kerupuk labu kuning

- a. Tahapan Persiapan

Siapkan bahan yaitu labu kuning, tepung tapioca, tepung beras, air bersih, bawang putih, minyak goreng, garam dan penyedap rasa, 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 deengan memasukan bahn 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 denganbahan selenjutnya yaitu tepung tapioca dan masukan juga penyedap rasa aduk adonan hingga kalis (tidakkeras), kemudia bentuk seperti pempek, panaskan air, jika sudah mendidih masukan adonan yang sudah di bentuk, jikalau sudah mengapung adonan diangkat taruh ditempat (nampan) biarkan semalaman dan besoknya adonan sudah padat potong tipis lalu jemur hingga kering dan siap di goreng.

6. Setelah itu kami melakukan Rencana pemasaran.
  - a. Mengenalkan produk cemilan kerupuk labu kuning

Pengenalan produk ini langsung dengan caramempromosikan produk kepada masyarakat sekitar produksi kerupuk labu kuning, dan

menjelaskan manfaat dari cemilan yang enak dan sehat tanpa adanya bahan pengawet.

b. Pemasaran melalui media online

Selain menggunakan promosi langsung kepada masyarakat kami juga menggunakan media social seperti whatsapp, instagram dan facebook dalam melakukan promosi produk kami.

7. Tahapan selanjutnya yaitu evaluasi.

Dari tahapan ini yang akan kami lakukan adalah mengevaluasi apa saja yang akan dilakukan pada saat proses produksi pada produk yang telah selesai. Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan dari sebelum produksi sampai tahap produksi sampai pada tahap akhir produksi dengan waktu tertentu.

8. Tahap terakhir pembuatan laporan

Pelaksanaan penyusunan laporan akhir dibuat setelah semua langkah dilakukan.

## **BAB V**

### **HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN**

#### **1. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program**

Dibawah ini adalah identifikasi ketercapaian ditinjau dari luar program yaitu:

- a. Terciptanya produk cemilan baru yang bergizi dan sehat

Hasil yang dicapai berdasarkan luar perogram yaitu kami dapat menghsilkan olahan cemilan baru yang berbahan dasar buah labu kuning dimana buah ini memiliki banyak manfaat. Dalam memproduksi buah labu kuning ini kami tidak menggunakan bahan kimia yang berbahaya sehingga produk kami sangat aman untuk dikonsumsi semu kalangan masyarakat dgn harga yang terjangkau.

- b. 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 penulhan 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 :

- 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 3×4 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.
- 10) Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan.
- 11) 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 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 sampel pangan.

- 5) Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan<sup>9</sup>

## 2. Potensi keberlanjutan program

### a. Aspek Masa Depan

Karena banyaknya masyarakat menyukai cemilaaan kerupuk labu kuning maka prospek masa depan usaha ini akan sangat menjanjikandikarnakan proses produksi pembuatan kerupuk labu kuning ini tidak menggunakan bahan pengawet dan kami sangat memikirkan kesehatan para konsumen kami. Dengan ini kami merasa ada peluang pasar yang besar dapat kami peroleh.Segmentasi Pasar yang akan kami tuju adalah semua kalangan masyarakat baik itu anak-anak, remaja maupun orang dewasa, tetapi kami lebih menekan pada anak remaja dan orang dewasa karena mereka adalah penggemar cemilan yang bervariasi. Kami akan memasarkan produk kami disekitar tempat tinggal dan diberbagai pasar daerah.

### b. Potensi Keberlanjutan Dilingkungan

Lokasi atau tempat yang kami masuki juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Karena target konsumen adalah remaja maupun dewasa. Maka, lingkungan yang paling tempat untuk

---

<sup>9</sup>Apa Itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga).<https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>

menjual produk kami adalah di tempat-tempat wisata, kampus, dan outlet di tepi jalan raya utama atau pantai.

## **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 bias langsung dipasarkan kekonsumen. Dalam produksi krupuk labu kuning di ricina kami menemukan beberapa kendala dalam memproduksi salah satunya yaitu waktu produksi yang terbatas karena bersamaan dengan waktu 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 produk ini.

Untuk menganalisis keuntungan produk 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 yang dilakukan oleh pembuat maka dapat disimpulkan bahwa harga yang ditawarkan masih sangat terjangkau sebesar Rp 5000 per pcs. Adapun beberapa keuntungan dari evaluasi yang dilakukan yaitu dapat

mengetahui posisi keuangan, dan dapat menentukan penetapan harga dengan menggunakan rumus BEF.

## 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 di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi petani waluh dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani waluh yang ada di bengkulu.

Dengan berjalannya proses pembuatan kerupuk labu kuning ricina ini membuktikan bahwa dalam berbisnis dapat dilakukan dan di produksi 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 kerupuk. 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 bias mengurangi ipengangguran yang ada di Indonesia.

## DAFTAR 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*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- 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)
- 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.*

Yudo, Sudarto. 2000. *Budidaya Waluh.* Penerbit Kanisius.  
Yogyakarta.

**L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N**





### 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 Kualii yang sudah di blender, masukan Tepung beras  $\frac{1}{4}$  lalu masak hingga mengkalis.



### Proses Ke Empat

Adonan yang sudah di masak pindhkan 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 sudah 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



**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 NEGER I (IAIN) BENGKULU  
BENGKULU, 2021M/1442H**

## DAFTAR ISI

### HALAMAN SAMPUL

DAFTAR ISI .....	ii
------------------	----

### 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**

4. Evaluasi .....	31
-------------------	----

5. 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*.<sup>10</sup>

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.

---

<sup>10</sup> Widayati.E dan Damayanti. 2000. *Aneka Panganan Labu waluh*. Trubus Agrisarana. Surabaya

Hal ini dikarenakan terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.<sup>11</sup>

<b>Komponen gizi</b>	<b>Kandungan</b>	<b>Komponen gizi</b>	<b>Kandungan</b>
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

---

<sup>11</sup> 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>

paparan sinar matahari, dan menghambat pertumbuhan kanker.<sup>12</sup>

Di Indonesia 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 dimanfaatkan secara

---

<sup>12</sup> Russell, R.M. (2006). The Multifunctional Carotenoids: Insights into Their Behaviour.

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 pemanfaatan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi 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.

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:

2. Menurunkan Berat Badan. Labu kuning merupakan salah satu tanaman herbal yang

mengandung banyak serat yang berfungsi memperlambat proses pencernaan.

3. 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.
4. 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%.
5. 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.
6. 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.

7. 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 pengolahan 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**

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.

### **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. Luarnya yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari terealisasinya program ini antara lain ;

- d. Dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah sebuah produk dengan berbahan dasar labu kuning.
- e. Dapat menciptakan sebuah usaha mandiri bagi masyarakat di Bengkulu dengan menggunakan bahan dasar labu kuning.
- f. 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 pemasaraannya.
- g. 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 kuning.

##### b. Bahan Produk

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah Labu Kuning. Labu yang akan kami gunakan 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)

c. 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.

#### d. 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 (tidakkeras), kemudia bentuk seperti pempek, panaskan air, jika sudah mendidih masukan adonan yang sudah di bentuk, jikalau sudah mengapung adonan diangkat taruh ditempat (nampan) biarkan semalaman 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 dimanfaatkan secara optimum.

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

1. Dalam pembuatan makanan ringan kerupuk labu kuning ricina bahan yang di gunakan 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 di tawarkan 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 di olah tanpa menggunakan bahan pengawet

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

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

2. 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;

#### **c. Peluang**

- 4) 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.
- 5) Produk kerupuk labu kuning ricina sangat disukai oleh anak-anak ,mahasiswa dan orang dewasa.
- 6) Produk kerupuk labu kuning ricina memiliki inovasi dengan menyediakan berbagai varian rasa baru yang belum dimiliki oleh penjual makanan ringan lainnya.

d. Tantangan

- 5) Banyaknya pelaku usaha serupa yang juga memiliki inovasi dan varian yang dapat menarik minat konsumen.
- 6) Mulai banyak bermunculan jenis makanan ringan lainnya yang lebih menarik dan asih banyak masyarakat yang belum mengetahui makanan ringan jenis ini.
- 7) 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.-----

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,-

**5. 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 diperoleh:

=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.

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

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

Jadi:

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

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

Selanjutnya:

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

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

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

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) Nampan
- 7) Baskom
- 8) Blender

b. Adapun bahan baku dalam pembuatan kerupk 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 deengan memasukan bahn 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, jikalau sudah mengapung adonan diangkat taruh ditempat (nampan)

biarkan semalaman 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 pembeli suatu produk dalam rangka mempengaruhi pendapat mereka atau memperoleh 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	
<b>A</b>	<b>TAHAP PELATIHAN</b>			
	PELATIHAN PKP	1 Orang	Rp. 350.000	Rp. 350.000
	Jumlah			Rp. 350.000
<b>B</b>	<b>TAHAP PELAKSANAAN</b>			
<b>1</b>	<b>Bahan Habis Pakai</b>			
	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
<b>2</b>	<b>Peralatan Tetap</b>			
	Kompas 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
<b>C</b>	<b>PELAPORAN</b>			
	Pembuatan Proposal dan Pengandaan	3 Rangkap	Rp. 10.000	Rp. 30.000
	Jumlah			Rp. 30.000
<b>D</b>	<b>TRANSPORTASI</b>			
	Distribusi Produk	1 orang	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			Rp. 20.000
	<b>TOTAL BIAYA</b>			<b>Rp.1.774.000</b>

## 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 hemat 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 di rumah makan Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Cici Wahyu Saputri sebagai peserta penulhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan 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 :

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

- 15) Denah lokasi bangunan.
- 16) Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi.
- 17) Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan.
- 18) Data produk makanan atau minuman yang diproduksi.
- 19) Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi.
- 20) Label produk makanan minuman yang diproduksi.
- 21) Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan.
- 22) 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 Kesehatan<sup>13</sup>

## **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.

---

<sup>13</sup>Apa 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 petaninya sehingga kami membeli ke pasar yang harganya sedikit mahal.

Menganalisis keuntungan produk Krupuk Labu Kuning Ricina ini perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga pemasaran di daerah 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

## DAFTAR PUSTAKA

- Apa Itu Pirt (*Pangan Industri Rumah Tangga*).<https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/> diakses online pada tanggal 03 Maret 2021
- E,Widayati dan Damayanti. 2000.*Aneka Panganan Labu waluh*. Trubus Agrisarana. 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)
- 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*.