

**MANAJAMEN PRODUKSI PADA USAHA KERIPIK  
SUKUN LEMER**



**SKRIPSI**

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

**OLEH:**

**MELKY YOLANDINARI PRATAMA**  
**NIM. 1711140045**

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

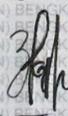
### HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang ditulis oleh Melky Yolandinari Pratama  
 Nim.1711140045 dengan judul **“Manajemen Produksi Pada  
 Usaha Keripik Sukun Lemer”**. Program Studi Perbankan  
 Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
 Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai saran pembimbing I  
 dan pembimbing II. Oleh karena itu, Skripsi ini disetujui dan  
 layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* Fakultas  
 Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN)  
 Bengkulu.

Bengkulu, 18 Agustus 2021 M  
 9 Muharram 1443 H

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M  
 NIP. 197705092008012014

  
Yetty Afrida Indra, M.Ak  
 NIDN. 0214048401


**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

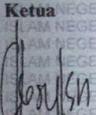
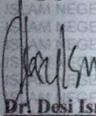
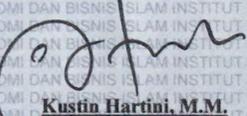
**HALAMAN PENGESAHAN**

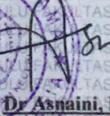
Skripsi yang berjudul **"Manajemen Produksi Pada Usaha Keripik Sukun Lemer"** oleh Melky Yolandinari Pratama NIM 1711140045, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : **Jum'at**  
 Tanggal : **03 September 2021 M/25 Muharram 1443 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, **06 September 2021 M**  
**28 Muharam 1443 H**

<b>Ketua</b>  <b>Dr. Dosi Isnaini, M.A.</b> NIP. 197412022006042001	<b>Sekretaris</b>  <b>Herlina Yustati, MA, Ek.</b> NIP. 198505222019032004
<b>Penguji I</b>  <b>Dr. Dosi Isnaini, M.A.</b> NIP. 197412022006042001	<b>Penguji II</b>  <b>Kustin Hartini, M.M.</b> NIDN. 2002038102

Mengetahui  
 Pht. Dekan,  
  
**Dr. Asnaini, M.A.**  
 NIP. 197304121998032003

iii

*MOTTO*

*Barang siapa yang keluar rumah untuk mencari ilmu, maka ia berada di jalan ALLAH hingga ia pulang (HR. Tirmidzi)*

*Jika tidak bias menjadi seseorang yang sempurna, setidaknya jadilah seseorang yang bermanfaat untuk orang lain*

*Melky Yolandinari Pratama*

## PERSEMBAHAN

*Skripsi ini ku persembahkan untuk:*

- *Kedua orang tua tercinta, Bapak Supian Aidi dan Ibu Sasri Apriana yang selalu memberi inspirasi, doa, dukungan, dan kasih sayang.*
- *Saudara-saudaraku tercinta yang ikut serta memberikan semangat.*
- *Dosen yang senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing dalam proses penyelesaian skripsi.*
- *Sahabat dan teman-teman seperjuangan.*
- *Almamater IAIN Bengkulu yang telah memberi banyak pengetahuan.*
- *Penyemangatku (Meniyarti) yang setiap hari senantiasa setia menemani dalam pembuatan laporan ini dari awal sampai selesai.*

## **SURAT PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “Manajemen Produksi Pada Usaha Keripik Sukun Lemer” 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 serta rumusan saya sendiri tanpa ada 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, 18 Agustus 2021 M  
9 Muharram 1442 H  
Mahasiswa yang menyatakan

**Melky Yolandinari Pratama**  
NIM. 1711140045

## ABSTRAK

Manajemen Produksi Pada Usaha Keripik Sukun Lemer  
Oleh Melky Yolandinari Pratama, NIM. 1711140045

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara meningkatkan nilai guna buah sukun supaya menjadi produk bahan makanan yang diminati masyarakat. Indonesia merupakan negara yang salah satu ciri khasnya hampir tidak dapat dipisahkan dari camilan. Melihat kondisi ekonominya, masyarakat Indonesia membutuhkan camilan yang murah tetapi tetap sehat Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun (*artocarpus altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Buah sukun masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal buah ini memiliki kelebihan lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan singkong dan ubi jika diolah menjadi keripik. Pengolahan keripik sukun yang diinovasikan dengan varian rasa, seperti rasa BBQ, balado. Tujuan dari penulisan laporan ini adalah Untuk mengetahui cara meningkatkan nilai guna buah sukun supaya menjadi produk bahan makanan yang diminati masyarakat. Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan proposal di masa mendatang akan lebih baik lagi. Untuk itu penyusun mohon saran dalam melengkapi proposal ini dan di harapkan dengan di susunnya Laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.

**Kata Kunci :** *Manajemen Produksi, Proses Produksi, Inovasi*

## **ABSTRACT**

*Production Management In Lemer Breadfruit Chips Business  
By Melky Yolandinari Pratama, NIM. 1711140045*

*This study aims to find out how to increase the use value of breadfruit so that it becomes a food product that is of interest to the public. Indonesia is a country where one of its characteristics is almost inseparable from snacks. Seeing the economic condition, Indonesian people need snacks that are cheap but still healthy. Breadfruit chips are a snack product, made from sliced fresh breadfruit (*artocarpus altilis*) and fried with or without permitted food additives. Breadfruit is still not widely known by the public, even though this fruit has the advantage of being more crunchy and savory compared to cassava and sweet potatoes when processed into chips. Innovated breadfruit chips processing with flavor variants, such as BBQ flavor, balado. The purpose of writing this report is to find out how to increase the use value of breadfruit so that it becomes a food product that is of interest to the public. The preparation of this report requires improvements and constructive criticism and suggestions so that the preparation of proposals in the future will be even better. For this reason, the authors ask for suggestions in completing this proposal and it is hoped that by compiling this report, this report can be a guide for making business reports and can add new jobs that can reduce unemployment in Indonesia.*

*Keywords : Breadfruit, Chips, Innovatian*

## KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul "**Manajemen Produksi Pada Usaha Kripik Sukun Lemer**". 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 skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah Keripik Sukun 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 skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian izinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Zulkarnain Dali, M.Pd selaku Plt. Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN.
2. Dr. Asnaini, MA selaku Plt, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.

4. Yetty Afrida Indra, M.Ak selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
8. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

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

Bengkulu, 11 Agustus 2021 M  
2 Muharram 1443 H

Melky Yolandinari Pratama  
NIM : 1711140045

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Kegunaan Penelitian .....	5
E. Penelitian Terdahulu .....	6
F. Sistematika Penulisan .....	7

### **BAB II KAJIAN TEORI**

A. Pengertian Keripik Sukun .....	9
B. Keunggulan dan Kelemahan Keripik Sukun.....	13
C. Analisis Produk.....	15
D. Analisis Kekayaan Usaha/Program .....	16
E. Analisa Keuntungan.....	17

### **BAB III METODE PELAKSANAAN**

A. Alat dan Bahan .....	21
B. Anggaran Biaya .....	22
C. Jadwal Kegiatan .....	24
D. Proses Pembuatan.....	27
E. Proses Promosi Dan Pembuatan.....	32
F. Analisis Peluang Usaha .....	33

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

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program...	37
---	----

B. Potensi Keberlanjutan Program.....	41
C. Evaluasi.....	42

## **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	44
B. Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Rekap Biaya Keripik Sukun.....	17
Tabel 2.2 Investasi Peralatan .....	17
Tabel 3.1 Alat dan Bahan.....	21
Tabel 3.2 Rekap Anggaran.....	22
Tabel 3.3 Peralatan Penunjang.....	22
Tabel 3.4 Bahan Tidak Habis Pakai .....	23
Tabel 3.5 Jadwal Kegiatan .....	24
Tabel 4.1 Rekap Penjualan.....	38
Tabel 4.2 Laporan Laba Rugi.....	40

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 4.1 Hasil Survei.....	39
------------------------------	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Acc Judul

Lampiran 2 Surat Penunjukan Pembimbing 1 & 2

Lampiran 3 Lembar Saran Pembimbing 1 & 2

Lampiran 4 Lembar Saran Penguji 1 & 2

Lampiran 5 Surat Izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga)

Lampiran 6 Foto Produk Berwarna

Lampiran 7 Foto Proses Pembuatan Sampai Penjualan

Lampiran 8 Surat Keterangan Plagiasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang salah satu ciri khasnya hampir tidak dapat dipisahkan dari camilan. Melihat kondisi ekonominya, masyarakat Indonesia membutuhkan camilan yang murah tetapi tetap sehat. Dari itulah penulis melihat adanya potensi usaha di bidang kuliner khususnya camilan. Produk camilan yang murah tentu saja didasari dari bahan baku yang murah pula. Bahan baku murah ini dapat diperoleh dari pasar ataupun lingkungan sekitar. Menurut pengamatan di lingkungan sekitar penulis terdapat cukup banyak persediaan sukun yang belum diolah secara maksimal. Padahal jika sukun melalui proses pengolahan yang tepat dan kebersihannya selalu terjaga maka akan didapatkan olahan makanan sukun yang murah, sehat dan didambakan masyarakat.

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 meyebarluaskan 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 tanggung jawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 – Edisi VII, hal 331

Sukun, keluih, kulur, ketimbul atau timbul adalah nama sejenis pohon yang berbuah. Sukun merupakan buah dari hasil tanaman yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan, serta dapat diolah menjadi berbagai macam jenis olahan makanan yang dapat dimakan dan dimanfaatkan baik dari segi kesehatan. Tanaman tersebut tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia, Thailand, Vietnam dan Kamboja. Buah sukun tidak berbiji dan memiliki bagian yang empuk, yang mirip roti setelah dimasak atau digoreng. Karena itu orang-orang Eropa mengenalnya sebagai "buah roti". Sukun (*Artocarpus altilis*) termasuk dalam genus *Artocarpus* (famili *Moraceae*) yang terdiri atas 50 spesies tanaman berkayu, yang hanya tumbuh di daerah panas dan lembab di kawasan Asia Tenggara dan kepulauan Pasifik. Buahnya berbentuk bulat berkulit tebal dan kasar, dengan warna hijau muda dan kuning dengan berat sekitar 1,5 – 3 kg. Mineral, kalsium, fosfor, dan vitamin B1, B2, vitamin C dan vitamin A<sup>2</sup>. Sekalipun mengandung nutrisi yang cukup baik akan tetapi buah sukun mempunyai kelemahan yaitu mudah busuk dengan masa simpan 3 sampai 4 hari.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> <https://www.merdeka.com/jabar/9-manfaat-buah-sukun-bagi-kesehatan-diakses> Pada Hari Rabu, Tanggal 3 Juli 2021

<sup>3</sup> Agus Triyono, "Kandungan Buah Sukun", (Malang, Universitas Negeri Malang, 2002) Hal 3

Buah sukun memiliki potensi besar untuk diolah, dimanfaatkan dan dikembangkan lebih lanjut menjadi produk – produk bernilai tambah ekonomi tinggi. Tidak saja sebagai sumber pangan pokok ataupun alternatif, namun juga bisa diolah lebih lanjut menjadi produk – produk pangan yang bernilai ekonomis. Buah sukun masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal buah ini memiliki kelebihan lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan singkong dan ubi jika diolah menjadi keripik. Pengolahan keripik sukun yang diinovasikan dengan varian rasa, seperti rasa BBQ, balado,. Selain itu kami juga mengemas keripik sukun dalam kemasan yang menarik. Produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau.

Usaha kecil mikro merupakan suatu unit usaha kecil yang mampu berperan dan berfungsi sebagai pengaman baik dalam menyediakan alternatif kegiatan usaha produktif, alternatif penyaluran kredit, maupun dalam hal penyerapan tenaga kerja<sup>4</sup>. Masalah utama dalam pengembangan usaha ini yaitu mengenai pengelolaan keuangan dalam usahanya tersebut, karena pengelolaan yang baik memerlukan keterampilan Akuntansi yang baik pula oleh pelaku bisnis. Adanya laporan keuangan akan memungkinkan pemilik

---

<sup>4</sup> Riang trihandana, “Analisis Strategi Permodalan Pada Sektor UMKM”. Jurnal Ilmiah, Hal 25

memperoleh data dan informasi yang tersusun secara sistematis.

Salah satu hasil olahan dari buah sukun adalah keripik sukun. Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Manajemen produksi pada usaha keripik sukun lemer**”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, Rumusan masalah pada laporan ini adalah bagaimana cara meningkatkan nilai guna buah sukun supaya menjadi bahan makanan yang diminati oleh masyarakat ?

## **C. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui cara meningkatkan nilai guna buah sukun supaya menjadi produk bahan makanan yang diminati masyarakat.

## **D. Kegunaan Penelitian**

1. Menambah nilai jual keripik sukun
2. Mempopulerkan kembali keripik sukun ke masyarakat dengan inovasi rasa.
3. Meningkatkan produksi buah sukun yang mana merupakan diversifikasi produk berbasis potensi lokal,

akan meningkatkan terciptanya kreativitas mahasiswa dan masyarakat dalam bereksprimen untuk menciptakan inovasi yang bermanfaat dan tepat guna.

4. Meningkatkan produksi buah sukun yang mana merupakan diversifikasi produk berbasis potensi lokal, akan meningkatkan terciptanya kreativitas mahasiswa dan masyarakat dalam bereksprimen untuk menciptakan inovasi yang bermanfaat dan tepat guna.

#### **E. Penelitian Terdahulu**

Berikut ini adalah beberapa penelitian terdahulu yang menjadi bahan pertimbangan dan acuan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu :

Penelitian Istiqomah Risti Maharani yang berjudul “ *Inovasi Pengolahan Keripik Sukun Menggunakan Teknik Fermentasi* “ pada tahun 2012. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah inovasi pengolahan keripik sukun menggunakan teknik fermentasi dapat memperbaiki kualitas keripik sukun . Untuk mengetahui lama fermentasi yang efektif untuk memperoleh tekstur keripik sukun yang tidak keras . Untuk mengetahui pH yang efektif untuk memperoleh tekstur keripik sukun yang tidak keras . Untuk mengetahui kualitas inderawi keripik sukun hasil eksperimen terbaik . Untuk mengetahui kandungan air, abu, protein, lemak dan karbohidrat pada keripik sukun hasil eksperimen terbaik .

Untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap keripik sukun hasil eksperimen terbaik.

#### **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan yang digunakan oleh peneliti skripsi ini adalah sebagai berikut :

**BAB I Pendahuluan** : Bab pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan masalah, kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, metode penelitian, sistematika penulisan.

**BAB II Kajian Teori** : Bab ini berisi mengenai konsep-konsep dan prinsip dasar yang dijadikan kajian teori bagi penelitian yang akan dilakukan. Kajian teori yang dibahas dalam penelitian yaitu tentang analisi produk, pangsa pasar, lokasi usaha, analisi kelayakan/program, dan analisis keuntungan.

**BAB III Metode Pelaksanaan** : Bab ini menjelaskan tentang gambaran metode pelaksanaan yang terdiri dari alat dan bahan, anggaran biaya, jadwal kegiatan, proses pembuatan, proses promosi dan pemasaran, dan analisis peluang usaha.

**BAB IV Hasil Yang Dicapai Dan Potensi Keberlanjutan** : Bab ini menjelaskan tentang analisis hasil dan pembahasan mengenai hasil yang dicapai berdasarkan luaran program, potensi keberlanjutan program, dan saran.

**BAB V Penutup** : Bab penutup yang terdiri dari kesimpulan yang dikemukakan secara jelas serta berisi saran dari hasil penelitian.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Tinjauan Tentang Keripik Sukun**

Pada tinjauan tentang keripik sukun ini akan dibahas mengenai pengertian keripik sukun, buah sukun dan kandungan gizinya.

##### **1. Keripik Sukun**

Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun (*Artocarpus Altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4279-1996). Keripik sukun merupakan salah satu produk makanan awetan yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain warnanya yang menarik, rasanya yang gurih dan khas sukun juga menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. Namun, berdasarkan hasil survey keripik sukun dipasaran, peneliti menemukan bahwa tekstur keripik sukun cenderung keras dan kurang renyah.<sup>5</sup>

Tekstur merupakan salah satu aspek penting dalam suatu karakteristik keripik yang baik tanpa mengabaikan aspek lainnya seperti rasa, aroma, warna dan

---

<sup>5</sup> <http://lib.kemenperin.go.id/keripik> sukun, Diakses Pada Hari Rabu, Tanggal 3 Juli 2021

bentuknya.karakteristik dan kriteria keripik yang baik diantaranya:<sup>6</sup>

- a. Rasanya pada umumnya gurih,
- b. Aromanya harum,
- c. Teksturnya kering dan tidak tengik,
- d. Warnanya menarik
- e. Bentuknya tipis dan utuh dalam arti tidak pecah.

Suatu pengolahan keripik harus memperhatikan faktor – faktor yang dapat mempengaruhi kualitas keripik. Faktor - faktor yang mempengaruhi kualitas keripik diantaranya :

- a. Bahan dasar yang digunakan kualitasnya harus betul-betul baik sehingga keripik yang dihasilkan akan baik pula
- b. Bahan pembantu, berupa minyak goreng.  
Minyak goreng yang digunakan dalam pembuatan keripik harus memenuhi persyaratan SNI minyak goreng nomor 01-3741-2002.
- c. Suhu penggorengan berpengaruh terhadap hasil keripik.  
Pengaruh suhu dilakukan dengan mengatur besar kecilnya api kompor, jika minyak terlalu panas keripik akan cepat gosong.

---

<sup>6</sup> Astawan Jaya Mahar Maligan dkk, “Analisis Produksi Keripik Sukun”. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2013, Hal 8

## 2. Kandungan Gizi Buah Sukun

Sukun (*Artocarpus Altilis*) termasuk dalam genus *Artocarpus* (*Famili Moraceae*) terdiri atas 50 spesies tanaman berkayu. Dibawah ini merupakan klasifikasi dari sukun:

Kingdom : *Plantae* (Tumbuhan)

Divisi : *Magnoliophyta* (Tumbuhan berbunga)

Kelas : *Magnoliopsida* (berkeping dua / dikotil)

Ordo : *Rosales*

Famili : *Moraceae* (suku nangka-nangkaan)

Genus : *Artocarpus*

Spesie : *A. Altilis*<sup>7</sup>

Nama latin : *Artocarpus Altilis*

Sukun tumbuh di daerah panas dan lembab, khususnya di kawasan Asia Tenggara dan kepulauan Pasifik. Buahnya berbentuk bulat berkulit tebal dan kasar, dengan warna hijau muda dan kuning dengan berat sekitar 1,5 – 3 kg. Jenis sukun yang ada di Indonesia terdiri dari tiga macam, yaitu : sukun kecil (sukun kuning), sukun

---

<sup>7</sup> <http://id.wikipedia.org/wiki/Sukun>, Diakses Pada Hari jum'at 5 Juli 2021

gundul dan sukun median.<sup>8</sup>

a. Jenis Sukun Kecil (Sukun Kuning)

Ciri dari sukun ini adalah kulitnya berduri lunak, saat muda berwarna hijau sedangkan saat tua berwarna kuning, tidak banyak mengandung air, tahan simpan 8 hari setelah pemetikan. Daging buah kering, kenyal dan rasanya enak. Berat buah antara 1-1,5 kg.

b. Jenis Sukun Gundul

Ciri dari sukun jenis ini adalah kulitnya cenderung halus dan tidak berambut, kulit buah berwarna hijau cerah saat muda dan berubah hijau kekuningan saat sudah tua, kandungan airnya banyak, tahan simpan selama 3-4 hari. Daging buah kurang kenyal. Berat buah 2-3,5 kg.

c. Jenis Sukun Median

Merupakan persilangan antara sukun gundul dengan sukun kecil, sifatnya merupakan peralihan antara kedua jenis sukun tersebut di atas. Kulit buah berduri (mirip nangka), daging buah cenderung kenyal, kandungan airnya lebih rendah dari sukun gundul namun lebih tinggi sukun kuning.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Indy Ainun Hakimah, "Spesifikasi Buah Sukun", Jurnal Ilmiah Tahun 2010 Hal 183

<sup>9</sup> Indy Ainun Hakimah, *Klasifikasi Buah Sukun*. Jurnal Ilmiah Tahun 2010, Hal 183

## **B. Kelemahan Dan Keunggulan Keripik Sukun**

### **1. Kelemahan Keripik Sukun**

Keripik sukun yang digoreng dengan cara tradisional (biasa) memiliki beberapa kelemahan mencakup tekstur, efisiensi waktu penggorengan dan kualitas minyak goreng yang digunakan.

#### **a. Kelemahan keripik sukun dilihat dari teksturnya**

Tekstur keripik sukun yang dihasilkan dari teknik pembuatan keripik sukun menggunakan perendaman air kapur sirih masih keras. Hal ini disebabkan karena kandungan pati (starch) yang terdapat pada buah sukun berfungsi memperkuat tekstur<sup>10</sup>. Pati merupakan polisakarida yang berfungsi sebagai sumber energy yang terdiri dari persenyawaan amilosa dan amilopektin. Kandungan amilose dan amilopektin akan mempengaruhi sifat bahan makanan. Bahan makanan yang memiliki kandungan amilopektin kecil maka ketika dimasak akan menyebabkan “pera” atau “bera” sedangkan apabila kandungan amilopektinnya lebih banyak maka makanan tersebut menjadi pulen ketika dimasak tetapi apabila digoreng akan menyebabkan tekstur menjadi keras. Pada buah sukun tua mengandung lebih banyak amilopektin sehingga menyebabkan tekstur keras ketika digoreng.

---

<sup>10</sup> Loekmonohadi, *Kandungan Buah Sukun*, Jurnnal Ilmiah Tahun 2011 Hal 19

- b. Kelemahan keripik sukun dilihat dari efisiensi waktu penggorengan

Waktu yang digunakan saat proses penggorengan sangat lama yaitu  $\pm 15$  menit. Kandungan karbohidrat yang tinggi pada buah sukun menyebabkan sukun keras saat digoreng dan membutuhkan waktu yang cukup lama dalam penggorengan.

- c. Kelemahan keripik sukun ditinjau dari perubahan kualitas minyak goreng

Lemak dan minyak terdiri dari trigliserida campuran, yang merupakan ester dari gliserol dan asam lemak rantai panjang. Lemak tersebut jika dihidrolisis akan menghasilkan 3 molekul asam lemak rantai panjang dan 1 molekul gliserol (S. Ketaren, 1986: 5).<sup>11</sup> Lemak dan minyak umumnya tidak ada yang terdapat dalam keadaan murni, meskipun pembuatannya sudah melalui proses “refining”. Dalam lemak maupun minyak makan selalu ada senyawa – senyawa ikutan yang menyebabkan lemak/ minyak menjadi tidak murni.<sup>12</sup>

---

<sup>11</sup> S. Ketaren, *Kelemahan Dan Keunggulan Keripik Sukun*, Jurnal Ilmiah Tahun 2018 Hal 5

<sup>12</sup> Loekmonohadi, *Kandungan Buah Sukun*, Jurnal Ilmiah, Tahun 2011, Hal 24

## 2. Keunggulan Keripik Sukun

Keripik sukun memiliki beberapa keunggulan meliputi keunggulan ditinjau dari aspek rasa dan warna keripik sukun.

### a. Keunggulan ditinjau dari aspek rasa

Rasa yang gurih dan khas sukun pada keripik sukun banyak disukai oleh masyarakat

### b. Keunggulan ditinjau dari aspek warna

Warna kuning kecoklatan pada keripik sukun membuat keripik sukun menjadi menarik dan disukai oleh masyarakat.

### c. Keunggulan ditinjau dari aspek proses pembuatan

Proses pembuatan keripik sukun tidak terlalu sulit. Proses pembuatan hanya sesuai dengan prosedur pembuatan keripik seperti pada umumnya.

## C. Analisis Produk

Nama produk ini adalah “Keripik Sukun Lemer” yang merupakan salah satu olahan dari buah sukun dan produk ini bergerak dibidang olahan dan pangan. Produk ini diberi nama “Keripik Sukun Lemer”. Hal ini dilakukan untuk dapat menarik minat para konsumen, karena keunikan namanya (memberi kesan utama konsumen untuk membeli). Selain itu, untuk meningkatkan nilai jualnya kami mengembangkan produk serta melakukan perbaikan produksi. Kami

mengembangkan produk dengan cara memberi inovasi pada rasa keripik sukun serta perbaikan kemasan pada produk kami. Besar keinginan kami untuk lebih memperkenalkan potensi dan pemberdayaan pangan lokal.

#### **D. Analisa Kelayakan Usaha/Program**

Berdasarkan analisis pasar, Keripik Sukun ini mempunyai peluang yang tinggi di banding produk lain. Adanya keunggulan dari produk lain dari segi komposisi yang bergizi dan non gluten membuat produk Keripik Sukun Lemer ini makin digemari oleh konsumen yang mempunyai penyakit diabetes. Usaha ini juga termasuk investasi dimasa mendatang karena Bisa menjadi suatu Potensi penghasilan jangka panjang. Apabila usaha ini mengalami kerugian dimasa mendatang dalam hal pendapatan atau income per bulannya. Mendapatkan untung atau income yang besar namun tak jarang mendapatkan hasil yang sedikit bahkan bisa juga justru rugi. Menjalankan sebuah bisnis kita harus siap rugi. Mempersiapkan pula finansial kita apabila sesuatu masalah terjadi pada usaha yang kita bangun.

## E. Analisa Keuntungan

Tabel 2.1  
Rekap Biaya Keripik Sukun Lemer

<b>Rekap Biaya Keripik Sukun Lemer</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Per- alat</b>	<b>Total Harga</b>
Pisau	2 buah	Rp.5.000	Rp.10.000
Ember	3 buah	Rp.30.000	Rp.90.000
Tampah	3 buah	Rp.25.000	Rp. 75.000
Kompur Gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000
Gas LPG	2 Buah	Rp.150.000	Rp. 300.000
Keranjang	2 alat	Rp.50.000	Rp. 100.000
Kuali	2 buah	Rp.55.000	Rp. 110.000
<b>Total Investasi Peralatan</b>			<b>Rp. 815.000</b>

Tabel 2.2  
Investasi peralatan

<b>Investasi peralatan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
Buah Sukun	20 buah	Rp.4.000	Rp.80.000
Perasa Balado	5 bungkus	Rp.6.000	Rp.30.000
Perasa Coklat	5 bungkus	Rp.7.000	Rp.35.000

Plastik kemasan	5 pack	Rp.25.000	Rp.125.00
Minyak Goreng	5 Kg	Rp.14.000	Rp.70.000
Plastik Tebal	10 Buah	Rp.10.000	Rp.100.000
<b>Total Investasi Modal Kerja</b>			<b>Rp.440.000</b>

Investasi Modal Kerja :

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil keripik sukun dalam kemasan adalah **Rp.815.00 + Rp.440.000** sehingga total **1.255.000**

Perhitungan Biaya Produksi:

Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

1. Penyusutan
2. Umur alat selama 2 tahun
3. Hingga akhir alat Rp.0
4. Produk laku terjual semua
5. Biaya bensin merupakan biaya tetap
6. Selama sehari dapat memproduksi 20 bungkus Keripik
7. Hari kerja 20 hari perbulan sehinga memproduksi perbulan adalah 400 Pack kemasan jadi selama 4 bulan

memproduksi 1.600 pack

**a. Biaya tetap Per Bulan Selama 4 Bulan**

Penyusutan Rp. 815.000 / 4 bln =Rp. 203.750

Telepon, Dll =RP. 100.000+

**Total** **Rp. 303.750**

**b. Biaya Variabel**

Dalam satu buah sukun dapat menghasilkan 5 pcs berukuran 150 gr dibutuhkan biaya sebesar Rp.4.000

Buah Sukun  $\frac{1}{4}$  Kg = Rp. 1.000

Perasa makanan = Rp. 1.000

Kemasan = Rp. 1.000

Minyak goreng = Rp. 1.000

**Total** = **Rp. 4.000**

Biaya produksi untuk tiap bungkus Keripik adalah:

Biaya tetap = Rp. 815.000 / 1.600 kemasan  
=Rp. 509

Biaya variabel = Rp. 4.000 Per kemasan =Rp.  
4.000

**Biaya produksi per bungkus**

**=Rp.4.509**

**c. Perhitungan titik impas<sup>13</sup>**

Perhitungan produksi per kemasan =Rp.4.509

Harga jual dipasaran rata-rata =Rp. 8.000

**BEP (Break Event Point) =**

$$\frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga jual}-\text{biaya variabel}} = \frac{\text{Rp.815.000}}{\text{Rp.8.000}-\text{Rp.4.509}}$$

**= 107 bungkus**

Untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp 8.000 per bungkus, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 107 bungkus. Jika penjualan tidak sampai 107 bungkus, maka perusahaan terindikasi merugi karena biaya produksi tidak tertutupi.

---

## BAB III

### METODE PELAKSANAAN

#### A. Alat Dan Bahan

1) Alat dan Bahan

alat-alat yang di gunakan yakni:

Tabel 3.1  
Alat dan bahan

<b>Nama Alat</b>	<b>Jumlah</b>
Ember	3 Buah
Pisau	3 Buah
Tampah	1 Buah
Kuali	2 Buah
Keranjang	2 Buah
Kompur Gas	1 Buah

2) Bahan yang digunakan yakni

Pembuatan produk kewirausahaan ini menggunakan bahan dari buah sukun pilihan yang mudah didapat dan harganya pun terjangkau.

## B. Anggaran Biaya

Tabel 3.2  
Rekap Anggaran

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp.)
1	Peralatan penunjang	440.000
2	Bahan tidak habis pakai	815.000
3	Perjalanan	105.000
4	Lain-lain	50.000
Jumlah		1.460.000,00

### 1. Peralatan Penunjang

Peralatan penunjang di sini maksudnya adalah alat pendukung untuk proses produksi itu sendiri. Adapun peralatan penunjang yang kami gunakan dalam proses produksi keripik sukun lemer terdiri dari buah sukun, perasa balado, perasa cokelat, plastik kemasan, minyak goreng, dan plastik.

Tabel 3.3  
Peralatan Penunjang

Peralatan Penunjang	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Buah Sukun	20 buah	Rp.4.000	Rp.80.000
Perasa Balado	5 bungkus	Rp.6.000	Rp.30.000

Perasa Coklat	5 bungkus	Rp.7.000	Rp.35.000
Plastik kemasan	5 pack	Rp.25.000	Rp.125.00
Minyak Goreng	5 Kg	Rp.14.000	Rp.70.000
Plastik Tebal	10 Buah	Rp.10.000	Rp.100.000
<b>Total Investasi Modal Kerja</b>			<b>Rp.440.000</b>

## 2. Bahan Tidak Habis Pakai

Bahan tidak habis pakai adalah bahan yang dapat digunakan bukan hanya satu kali atau dapat digunakan beberapa kali pemakaian. Bahan tidak habis pakai yang kami gunakan dalam proses produksi diantaranya, pisau, ember, tampah, kompor gas, gas LPG, keranjang, kuili.

Tabel 3.4  
Bahan Tidak Habis Pakai

<b>Bahan Tidak Habis Pakai</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Per-alat</b>	<b>Total Harga</b>
Pisau	2 buah	Rp.5.000	Rp.10.000
Ember	3 buah	Rp.30.000	Rp.90.000
Tampah	3 buah	Rp.25.000	Rp. 75.000
Kompor Gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000

Gas LPG	2 Buah	Rp.150.000	Rp. 300.000
Keranjang	2 alat	Rp.50.000	Rp. 100.000
Kuali	2 buah	Rp.55.000	Rp. 110.000
<b>Total Investasi Peralatan</b>			<b>Rp. 815.000</b>

### 1. Biaya Perjalanan

Biaya perjalanan atau biaya transportasi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan satu kali perjalanan, ditambah nilai waktu di dalam agtau menggunakan kendaraan untuk satu kali perjalanan.

## C. Jadwal Kegiatan

Tabel 3.5  
Jadwal Kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan ke I				Bulan ke II				Bulan ke III				Bulan ke IV				Bulan ke V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan	■	■	■	■																
2	Survey Bahan Baku	■	■	■	■																
3	Pelatihan dan Praktek	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■										
4	Publikasi dan Promosi	■	■	■	■	■	■	■	■	■											
5	Produksi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■										



berbeda. Produk yang dihasilkan menjadi lebih renyah dan teman-teman menyukai keripik sukun ini.

e. Pelatihan dan praktek

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 Endah Efriani 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.

f. Pemasaran

Setelah melakukan produksi dan mendapatkan sertifikat PIRT, tim mulai melakukan pemasaran produk. Strategi pemasaran yang tim lakukan adalah dengan berjualan secara online dan offline. Secara online kami menggunakan media sosial, yaitu melalui insagram dan whatsapp dengan menggunakan metode delivery order. Sedangkan secara offline tim berjualan dengan cara menitipkan produk ke gerai-gerai yang ada di Kota Bengkulu. Dari dua strategi ini dapat disimpulkan bahwa strategi pemasaran yang paling efektif adalah dengan menggunakan strategi offline.

#### **D. Proses Pembuatan**

a. Penyediaan buah sukun

Buah sukun yang disiapkan adalah buah sukun jenis sukun gundul yang telah tua dengan ciri – ciri yaitu : kulit buah sudah tidak kasar atau halus, kulit berwarna hijau kekuningan, bagian dalamnya berwarna putih

kekuningan dengan berat 1 – 3 kg dan berumur awal 4 bulan .

d. Penyediaan bumbu – bumbu

Penyediaan bumbu – bumbu meliputi : garam, penyedap rasa, dan perasa makanan.

e. Penyediaan garam

Garam yang digunakan adalah garam dapur yang memiliki karakteristik putih, bersih dari kotoran, kering dan berbentuk kristal. Garam dihaluskan bersama bumbu lain seperti bawang putih dan ketumbar bubuk.

f. Penyediaan minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan adalah minyak kelapa sawit bermutu baik (jernih dan tidak tengik), yang telah memenuhi persyaratan SNI 01-3741-2002. Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng dengan merk Bimoli yang telah memenuhi Standart Nasional Indonesia dengan nomor LPPOM : 00080004170399.

g. Penyediaan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan keripik sukun.

Penyediaan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan keripik sukun meliputi : penyediaan peralatan sesuai persyaratan pemakaian dan cara memenuhi persyaratan pemakaian peralatan memasak. Penyediaan peralatan sesuai persyaratan pemakaian Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan keripik sukun meliputi:

timbangan, kom, pisau atau slicer, talenan, sendok stainless steel, solet, cobek, munthu, wajan, serok, susruk, kompor gas, centrifuse, dan hand sealler. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik sukun tersebut harus memenuhi persyaratan dalam pemakaian. Alat memasak dari bahan logam harus bersih, kering, tidak berkarat dan tidak berjamur; alat memasak dari bahan kayu harus bersih, kering, dan tidak berjamur ; alat memasak dari bahan plastik dan batu juga harus bersih, kering dan tidak berjamur.

#### h. Cara membuat keripik sukun

##### 1. Bahan-bahan

- a. Buah sukun
- b. Minyak goreng
- c. Garam
- d. Penyedap rasa

##### 2. Langkah-langkah:

- a. Sortasi Dan Penimbangan.

Sebelum buah sukun diproses, disortasi terlebih dahulu untuk memisahkan sukun yang rusak dan tidak memenuhi standar mutu, kemudian setelah itu dilakukan penimbangan agar dapat diketahui berat kotor dan berat bersih

sehingga dapat dianalisis total produk jadi dan dapat dihitung tingkat kegagalan.

### 3. Pengupasan.

Pengupasan kulit buah sukun dapat dengan menggunakan pisau. Kulit buah sukun ini ditampung dengan menggunakan ember untuk diolah menjadi obat tradisional.

### 4. Pencucian

Setelah dikupas, kemudian buah sukun yang sudah dikupas dicuci dengan menggunakan air bersih, kemudian direndam agar getahnya hilang. Hindari penggunaan air yang mengandung kaporit atau terkontaminasi bahan kimia. Penggunaan air yang mengandung kaporit akan dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri dan dapat membuat buah sukun cepat busuk.

### 5. Pemotongan

Buah sukun yang telah dicuci bersih kemudian dipotong-potong tipis-tipis berbentuk segitiga berukuran kurang lebih 0.2- 0.3 cm. Pemotongan bisa secara manual dengan menggunakan pisau atau dengan menggunakan mesin slicing.

### 6. Pencucian

Setelah proses pemotongan buah sukun, kemudian dicuci kembali untuk menghilangkan tingkat kegetahan yang ada didalam buah sukun tersebut.

#### 7. Pengeringan / Penjemuran.

Setelah sukun dicuci bersih, kemudian tiriskan dengan menggunakan penjemuran terbuat dari anyaman bambu/tampah, plat seng dengan ukuran bisa 120 cm x 60 cm, atau dapat dengan menggunakan terpal. Pengeringan bisa dilakukan dengan menggunakan energi matahari. Penjemuran dengan menggunakan terpal lebih praktis penanganannya jika terjadi hujan. Penjemuran dengan menggunakan nampan dari plat lebih cepat kering. Jika panas matahari normal maka penjemuran dapat dilakukan minimal 3 hari.

#### 8. Penggorengan

Panaskan minyak dengan api sedang, kemudian masukkan 1 sdt Margarin dan  $\frac{1}{2}$  garam lalu masukkan sukun secukupnya. Goreng sukun hingga kuning keemasan, jangan lupa dibolak-balik agar merata dan tidak gosong. Jangan sampai kecoklatan karena akan terasa agak pahit.

#### 9. Pengemasan.

Setelah proses penggorengan, letakkan sukun di tempat terbuka agar minyak sisa penggorengan kering, taburi dengan perasa makanan sesuai dengan apa yang diinginkan, seperti rasa balado, cokelat dan rasa original. Jenis kemasan sesuai dengan tujuan pasar, kemasan plastik umumnya digunakan untuk produk eceran, sedangkan kemasan aluminium umumnya pemasaran ke industri atau pedagang besar.

### **E. Proses Promosi Dan Pemasaran**

Secara sederhana, berikut ini adalah model lima tahap proses pemasaran:

1. Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan
2. Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan
3. Mendesain program pemasaran terpadu (bauran pemasaran)
4. Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan

5. Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan ekuitas pelanggan.<sup>14</sup>

Adapun proses pemasaran produk Keripik Sukun Lemer yakni dengan menggunakan media sosial yaitu dengan menyebarkan brosur produk Keripik Sukun Lemer melalui media seperti instagram, Whatsapp, atau Instagram dan lain-lain dan cara yang ke dua yaitu dengan menitipkan produk ke kedai- kedai yang ada di Kota Bengkulu. Dengan kedua cara ini produk yang dibuat berkembang cepat karena di zaman yang modern ini orang-orang banyak membeli makanan atau pun yang lainnya yaitu dengan secara online sedangkan cara yang ke dua yaitu dengan membuka stan-stan di pasaran atau tempat wisata, dengan cara ini agar produk Keripik Sukun Lemer ini bukan hanya diketahui di media sosial akan tetapi masyarakat yang belum menggunakan media sosial itu juga bisa mengetahui tentang produk keripik sukun lemer ini.

#### **F. Analisis Peluang Usaha**

Analisis merupakan salah satu cara untuk mengidentifikasih berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis SWOT didasarkan

---

<sup>14</sup> <https://www.studocu.com/id/document/universitas-indonesia-timur/manajemen/5-tahap-proses-pemasaran/6693400>. Diakses Pada Hari Senin 15 Juli 202

pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang, namun secara bersamaan dapat menimbulkan kelemahan dan ancaman<sup>15</sup>. Penjelasan mengenai empat komponen dalam analisis SWOT yaitu :

1. Kekuatan (*Strengths*) adalah sumber daya, keterampilan, atau keunggulan – keunggulan lainnya yang berhubungan dengan pesaing perusahaan dan kebutuhan pasar yang dapat dilayani oleh perusahaan yang diharapkan dilayani. Kekuatan adalah kompetisi khusus yang memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan di pasar.
2. Kelemahan (*Weaknesses*) adalah analisis kelemahan, situasi ataupun kondisi yang merupakan kelemahan dari suatu organisasi atau perusahaan pada saat ini. Merupakan cara menganalisis kelemahan di dalam sebuah perusahaan atau organisasi yang menjadi kendala yang serius dalam kemajuan suatu perusahaan.
3. Peluang (*Opportunity*) adalah analisis peluang, situasi atau kondisi merupakan peluang dari suatu organisasi atau perusahaan dan memberikan peluang berkembang bagi organisasi di masa depan. Cara ini adalah untuk mencari peluang ataupun terobosan yang memungkinkan suatu perusahaan ataupun organisasi bisa berkembang di masa yang akan datang.

---

<sup>15</sup> <https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen-Analisis-Swot-Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot>. Diakses Pada Hari Selasa 16 Juli 2021

4. Ancaman ( *Threats* ),cara menganalisis tantangan atau ancaman yang harus dihadapi oleh suatu perusahaan atau organisasi untuk menghadapi berbagai ancaman.<sup>16</sup>

Analisis peluang usaha pada keripik sukun lemer ini yaitu :

1. Kekuatan (*Strengts*)

Membuat produk Keripik Sukun Lemer merupakan kekuatan yang dimiliki karena ke unik an dan kreatif yang belum pernah dibuat oleh pengusaha lainnya, karena memiliki perbedaan varian rasa.

2. Kekurangan (*Weaknesses*)

Kekurangan yang dimiliki dalam produk ini adalah tidak menggunakan bahan pengawet sehingga tidak mampu bertahan lama, produk mudah hancur sehingga khawatir saat dikirim ke konsumen.

3. Peluang (*Opportunity*)

Peluang yang dimiliki produk ini adalah karena kurangnya pesaing dalam memasarkan produk keripik sukun lemer ini, banyaknya peminat keripik sukun lemer ini karena harganya terjangkau dan bisa diterima oleh lidah masyarakat Bengkulu. Mencoba membuka peluang usaha

---

<sup>16</sup> <https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen-Analisis-Swot-Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot>. Diakses Pada Hari Selasa Tanggal 16 Juli 2021

dengan berbahan dasar buah sukun yang masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat.

#### 4. Hambatan(Threats)

Hambatan yang dialami dalam pemasaran keripik sukun lemer ini yaitu, pertumbuhan buah sukun ini terjadi di daerah tertentu secara musiman.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> <https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen-Analisis-Swot-Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot>. Diakses Pada Hari Selasa Tanggal 16 Juli 2021

## **BAB IV**

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

#### **A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program**

Pada awal mula proses produksi, awalnya kami memproduksi sebanyak 50 bungkus. Satu buah sukun berukuran besar dengan berat kira-kira 2-3 kg dapat menghasilkan 5 bungkus keripik sukun. Jadi kami membutuhkan 10 buah sukun untuk menghasilkan 50 bungkus keripik sukun. Hambatan yang kami temui selama proses produksi yaitu sulitnya mendapatkan buah sukun. Karena buah sukun merupakan buah musiman, jadi buah sukun tidak berbuah sepanjang tahun.

Setelah empat bulan berjualan dapat disimpulkan bahwa produk Keripik Sukun Lemer melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari sepuluh orang yang membeli keripik sukun lemer, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen ke dua menyatakan keripik ini kurang pedas dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari sepuluh orang, ada salah satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga adanya perbaikan

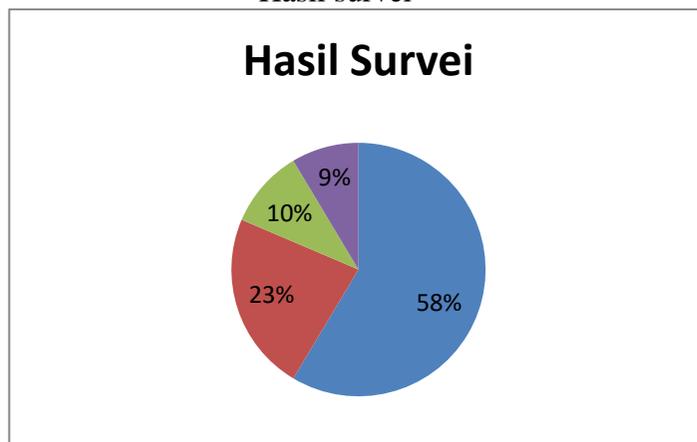
produk dari kekurangan atau masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen.

Tabel 4.1  
Rekap Penjualan

Periode	Keripik Sukun Lemer			
	Per bungkus	Total Penjualan Per Minggu	Total Penjualan Per Bulan	
			Offline	Online
BULAN 1	Minggu 1	40 bks	200 bks	120 bks
	Minggu 2	80 bks		
	Minggu 3	85 bks		
	Minggu 4	115 bks		
BULAN 2	Minggu 1	75 bks	148 bks	150 bks
	Minggu 2	125 bks		
	Minggu 3	22 bks		
	Minggu 4	76 bks		
BULAN 3	Minggu 1	100 bks	250 bks	205 bks
	Minggu 2	135 bks		
	Minggu 3	120 bks		
	Minggu 4	100 bks		
BULAN 4	Minggu 1	100 bks	300 bks	170 bks
	Minggu 2	150 bks		

	Minggu 3	70 bks		
	Minggu 4	150 bks		
Jumlah			1.543bks	

Gambar 4.1  
Hasil survei



Ket:

59 % : Layak konsumsi

23 % : Kurang pedas

10 % : Kemasan kurang menarik

8% : Isi terlalu sedikit

## a. Laporan Keuangan

Tabel 4.2  
Laporan Laba Rugi

<b>Penjualan</b>	<b>1.543 bks x Rp 8.000 :</b>	<b>Rp. 12.344.000</b>
<b>Pembelian</b>	<b>1.543 bks x Rp. 4.509 :</b>	<b>Rp. 6.957.387</b>
<b>Laba kotor :</b>		
<b>Penjualan – pembelian</b>	<b>:</b>	<b>Rp. 5.386.613</b>
<b>Biaya-biaya:</b>		
<b>Biaya Bensin</b>	<b>:</b>	<b>Rp. 100.000</b>
<b>Biaya Lainnya</b>	<b>:</b>	<b>Rp. 100.000</b>
<b>Jumlah biaya</b>	<b>:</b>	<b>Rp. 200.000</b>
<b>Laba bersih</b>		
<b>Laba kotor – Jumlah biaya</b>	<b>:</b>	<b>Rp. 5.186.613</b>

## **B. Potensi Keberlanjutan Program**

Keberlanjutan program ini akan terus berlanjut dengan produk lebih berinovasi dan proses produksi lebih banyak untuk menghasilkan produk yang lebih bagus, dan memperluas pangsa pasar terkhusus untuk provinsi Bengkulu dan luar kota. Dan melihat tingginya minat masyarakat terhadap keripik sukun cemilan lezat sehat dan harga yang terjangkau untuk masyarakat umum dan mahasiswa serta mendorong kami untuk meningkatkan kualitas keripik sukun. Hasil produksi ini merupakan keripik sukun yang memiliki rasa asin dan gurih dengan yang berbahan dasar buah sukun, keripik sukun ini masih mempertahankan rasa yang khas.

Karena selama ini buah sukun masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, kami mencoba membuka peluang usaha dengan berbahan dasar buah sukun. Usaha keripik sukun kami ini berbeda dengan keripik sukun yang lain karena kami menggunakan banyak varian rasa dalam pembuatan keripik sukun. Usaha akan tetap bertahan bila menghadapi persaingan baik dengan sesama produsen maupun persaingan lain. Segmentasi Pasar yang akan kami tuju adalah seluruh kalangan masyarakat, tetapi kami lebih menekan pada masyarakat umum karena mereka adalah penggemar keripik yang bervariasi. Kami akan memasarkan produk kami disekitar tempat tinggal dan diberbagai pasar daerah bahkan kami akan memasukkan produk kami ke

jajanan oleh-oleh khas Bengkulu. Kami mengharapkan semoga dengan adanya produk kami ini dapat lebih meningkatkan manfaat dari buah sukun yang selama ini hanya dibiarkan jatuh membusuk oleh masyarakat menjadi bahan makanan yang bernilai ekonomis dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat itu sendiri.

Produksi keripik sukun dengan beraneka ragam rasa ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan dari keripik sukun itu sendiri. Selain itu, dengan diproduksi keripik sukun ini dapat meningkatkan manfaat dari buah sukun yang selama ini masih belum dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat. Dan juga dengan diproduksi “Keripik Sukun Lemer” ini diharapkan mampu menjadi alternatif cemilan baru di kalangan masyarakat Bengkulu, dan semoga nantinya produk ini diharapkan bisa menjadi salah satu makanan khas kota Bengkulu.

### **C. Evaluasi**

Dari evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Keripik Sukun Lemer melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari sepuluh orang yang membeli keripik sukun lemer, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen kedua menyatakan keripik ini kurang pedas dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal

yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari sepuluh orang, ada salah satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga adanya perbaikan produk dari kekurangan atau masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil yang dicapai dari permasalahan produksi keripik sukun dengan beraneka ragam rasa ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan dari keripik sukun itu sendiri. Selain itu, dengan diproduksi keripik sukun ini dapat meningkatkan manfaat dari buah sukun yang selama ini masih belum dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat. Dan juga dengan diproduksi “Keripik Sukun Lemer” ini diharapkan mampu menjadi alternatif cemilan baru di kalangan masyarakat Bengkulu, dan semoga nantinya produk ini diharapkan bisa menjadi salah satu makanan khas kota Bengkulu.

Dengan dijalankan usaha produk keripik sukun lemer ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan buah sukun yang ada di Bengkulu sehingga buah sukun ini di inovasikan menjadi keripik supaya produk yang berbahan dari buah sukun ini di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi masyarakat yang memiliki pohon sukun dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk pemilik pohon sukun yang ada di Bengkulu.

## **B. Saran**

Dari hasil pembahasan di atas, adapun saran yang dapat penulis berikan, yaitu :

1. Untuk pelaku penggiat usaha di bidang UMKM ( Usaha Mikro Kecil Menengah ) agar lebih memanfaatkan bahan produksi berbasis potensi lokal supaya dapat lebih bermanfaat dan bisa menjadi bahan produksi yang bernilai ekonomis.
2. Untuk masyarakat agar kiranya dapat lebih menggali informasi dan lebih giat mengikuti pelatihan maupun seminar yang berkaitan dengan produksi bahan makanan yang berbasis potensi lokal.
3. Untuk penelitian selanjutnya alangkah baiknya agar lebih mengkaji lebih banyak sumber ataupun referensi mengenai proses produksi berbasis potensi lokal dalam memanfaatkan sumber daya lokal agar dapat menjadi bahan produksi yang bernilai ekonomis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agrni, h. (2020, april friday). *5 Tahap Proses Pemasaran*. Retrieved 2021, From Universrias Indonesia Timur: <https://www.studocu.com/id/document/universitas-Indonesia-Timur/Manajemen/5-Tahap-Proses-Pemasaran/6693400>
- Dkk, A. J. (2011). *Tinjauan Tentang Keripik Sukun*. 11, 5-12.
- Dkk, A. J. (2011, Juni Saturday). *Tinjauan Tentang Keripik Sukun*. 5-12.
- Kemperin.Go.Id. (2020, April Sunday). *Keripik Sukun*. Retrieved From <Http://Lib.Kemperin.Go.Id,Keripik Sukun>
- Meisaerawati. (2015, Desember 15). *Empat Komponen Analisi Swot*. Retrieved From Timur Is The Winner: <Https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen-Analisis-Swot-Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot/>
- Merdeka.Com. (N.D.). *9 Manfaat Buah Sukun*. (Merdeka.Com, Editor) Retrieved Maret Wendesday, 2021, From <Https://Www.Merdeka.Com/Jabar/9-Manfaat-Buah-Sukun-Bagi-Kesehatan-Bantu-Sehatkan-Gigi-Dan-Tulang-Kln.Html>

- Promag. (2021, Juni 21). *Kandungan Buah Sukun*. Retrieved From <https://Promag.Id/Article/Detail/Tak-Cuma-Enak-Berikut-Manfaat-Sukun-Untuk-Kesehatan>
- Triyono, A. (2002). Kandungan Dalam Buah Sukun. 2, 1-110.

## LAMPIRAN 1 ACC Judul



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
 Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu  
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51275 Fax (0736) 51171

---

**FORM 2 PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR**  
**JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,**  
**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**I. Identitas Mahasiswa**  
 Nama : M Refki Saputra  
 NIM : 1711140038  
 Program Studi : Perbankan syariah  
 Anggota : 1. Melky Yolandinarin Pratama (1711140045)  
 2. Syamsul Rizal (1711140045)

**II. Pilihan Tugas Akhir:**  
 Jurnal Ilmiah  
 Buku  
 Pengabdian Kepada Masyarakat  
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Judul Tugas Akhir:  
 1. Keripik Sukun "LEMER"

**III. Proses Validasi:**  
 A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir  
 Catatan: *Bisa dilanjutkan, melky pd proses produksi, syamsul pd pemasaran, pasarkan di aplikasi online Bengkulu, Januari 2021*  
 Dosen Pembimbing  
 Rencana Tugas Akhir  
  
 Eka Sri Wahyuni, MM  
 NIP. 197705092008012014

B. Ketua Jurusan  
 Judul yang disetujui: \_\_\_\_\_  
 Penunjukkan Dosen Pembimbing: \_\_\_\_\_

Mengesahkan  
 Kajar Ekis/Manajemen

Bengkulu, Januari 2021  
 Ketua Tim  
 Mahasiswa  
  
 M. Refki Saputra  
 NIM. 1711140038

Desi Isnaini, MA  
 NIP. 197412022006042001

## LAMPIRAN 2 Surat Penunjukan Pembimbing



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

### SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 0293/In.11/F.IV/PP.00.9/02/2021

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

1. N A M A : Eka Sri Wahyuni, S.E., MM  
 NIP. : 197705092008012014  
 Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Yetti Afrida Indra, M. Ak.  
 NIDN. : 0214048401  
 Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft program kreativitas mahasiswa ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N A M A : M. Refki Saputra  
 NIM : 1711140038
2. N A M A : Melky Yolandinarin Pratama  
 NIM : 1711140045
3. NAMA : Syamsul Rizal  
 NIM : 1711140042

Program Studi : Perbankan Syariah

Judul Tugas Akhir : Kewirausahaan Keripik Sukun LEMER

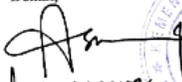
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu

Pada Tanggal : 23 Februari 2021

Dekan,

  
 Dr. Asnaini, MA  
 NIP. 197304121998032003



Tembusan :

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

## LAMPIRAN 3 Surat Izin PIRT



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

### IZIN USAHA

(Izin Usaha Mikro Kecil)

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

Nama Pemilik Usaha : MELKY YOLANDINARI PRATAMA  
Nomor Induk Berusaha : 1240000710829  
Alamat Pemilik Usaha : TALANG KARET, Kel. Talang Karet, Kec. Tebat Karai, Kab. Kepahiang, Prov. Bengkulu  
Nama Usaha : KERIPIK SUKUN "LEMER"  
Kode KBLI : 10794  
Nama KBLI : INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA  
Alamat Usaha : JL. BUMI AYU 8, Kel. Bumu Ayu, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu

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

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

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

Tanggal Terbit Izin Usaha : 2 Juli 2021



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



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN PENGELOLAAN DAN  
PEMANTAUAN LINGKUNGAN HIDUP (SPPL)**

Kami yang menyatakan di bawah ini :

Nama : MELKY YOLANDINARI  
PRATAMA  
Nomor Induk Berusaha : 1240000710829  
Nomor Telepon : 082181500748

Selaku penanggung jawab atas pengelolaan lingkungan dari :

Nama Usaha : KERIPIK SUKUN "LEMER"  
Alamat : JL. BUMI AYU 8  
Desa/Kelurahan : Bumi Ayu  
Kecamatan : Selebar  
Kabupaten/Kota : Kota Bengkulu  
Provinsi : Bengkulu  
Kode>Nama KBLI : 10794 - Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya

Pada prinsipnya bersedia untuk dengan sungguh-sungguh untuk melaksanakan seluruh pengelolaan dan pemantauan dampak lingkungan yang terjadi akibat aktivitas usaha yang dilakukan dan bersedia untuk diawasi oleh instansi yang berwenang.

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

2 Juli 2021

Yang Menyatakan,



MELKY YOLANDINARI PRATAMA

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

Dicetak tanggal : 02 Juli 2021



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)  
1240000710829**

Berdasarkan ketentuan Pasal 24 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, Lembaga OSS menerbitkan NIB kepada :

Nama Pemilik Usaha : MELKY YOLANDINARI PRATAMA  
 Nomor KTP : 1708030905990002  
 NPWP Pemilik Usaha :  
 Nama Usaha : KERIPIK SUKUN "LEMER"  
 NPWP Usaha : -  
 Alamat : TALANG KARET, Kel. Talang Karet, Kec. Tebat Karai, Kab. Kepahiang, Prov. Bengkulu  
 Kode dan Nama KBLI : 10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA  
 Akses Kepabeanaan : -  
 Kekayaan Bersih : Rp 2.500.000 ( Dua Juta Lima Ratus Ribu Rupiah)

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

Diterbitkan tanggal : 2 Juli 2021

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



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

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

**Sertifikat**

**PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

**NOMOR : 1395/1771/20**

Diberikan kepada :

Nama : **MELKY YOLANDINARI PRATAMA**  
 Jabatan : Pemilik  
 Alamat : TALANG KARET TEBAT KARAI KABUPATEN  
 KEPAHANG.

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di :

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

Bengkulu, 06 November 2020  
 KEPALA DINAS KESEHATAN  
 KOTA BENGKULU

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



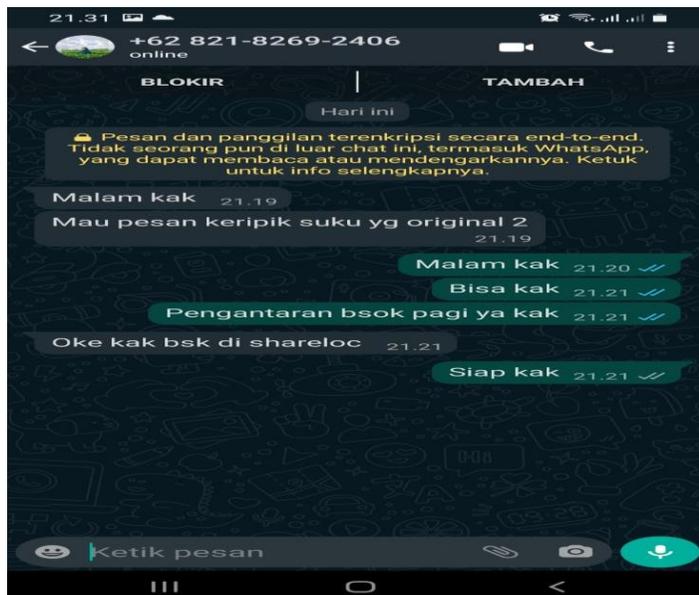
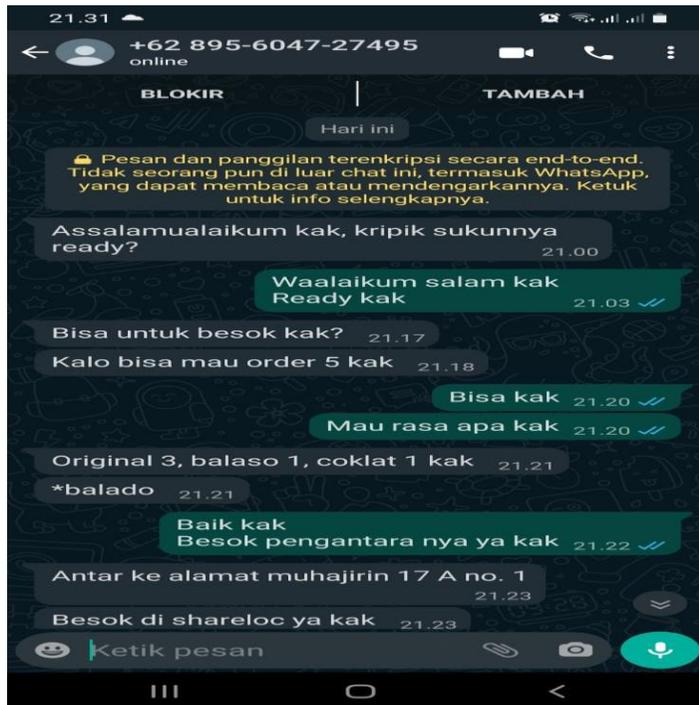
### LAMPIRAN 4 Foto Produk Berwarna

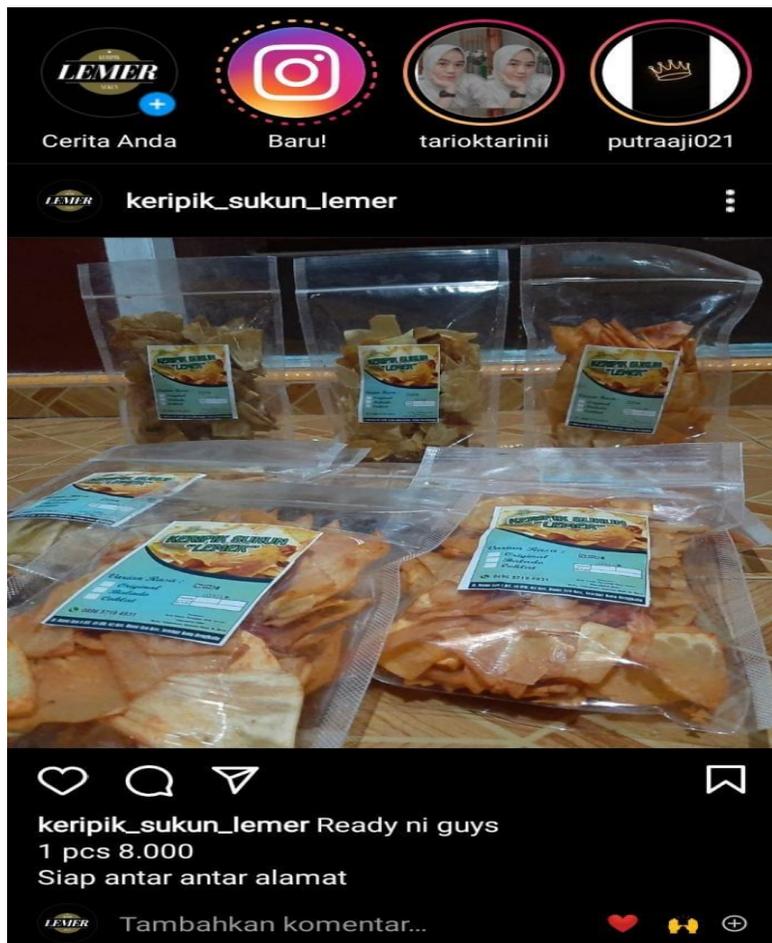




**LAMPIRAN 5 Foto Proses Pembuatan Sampai Penjualan**







The image shows an Instagram post for the account 'keripik\_sukun\_lemer'. At the top, there are four profile icons: 'Cerita Anda' (with a plus sign), 'Baru!', 'tarioktarinii', and 'putraaji021'. The post header includes the 'LEMER' logo and the username 'keripik\_sukun\_lemer'. The main content is a photograph of several clear plastic bags filled with golden-brown, thin, irregularly shaped snacks, likely keripik (chips). Each bag has a label with the 'LEMER' logo and some text. Below the photo, there are icons for heart, comment, share, and bookmark. The caption reads: 'keripik\_sukun\_lemer Ready ni guys', '1 pcs 8.000', and 'Siap antar antar alamat'. At the bottom, there is a 'Tambahkan komentar...' prompt and a small 'LEMER' logo.

## LAMPIRAN 6 Kartu Bimbingan Studi



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

Alamat: Jln. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

### KARTU BIMBINGAN PKM

Nama/NIM/Prodi : 1. M.Revki Saputra /1711140038/Perbankan Syariah  
2. Melky Yolandinari Pratama / 1711140045 /Perbankan Syariah  
3. Syamsul Rizal / 1711140042 / Perbankan Syariah

Judul PKM : Keripik Sukun Lemer

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	03-03-2021	Pengenalan produk kepada pembimbing	Kemasan produk jangan terlalu kecil, logo diperbaiki, banyak kan lagi varian rasa produk	
2	27-04-2021	Pendahuluan	Isi pendahuluan sesuai dengan judul tugas akhir, dan ceritakan produk di latar belakang	
3	03-05-2021	Rumusan masalah	Rumusan masalah berisi tentang apa yang menjadi pokok permasalahan dari produk yang kalian pilih.	
4	17-05-2021	Rumusan masalah	Tambahkan rumusan masalah masing-masing satu, karena anggota kelompok 3 orang	
5	21-06-2021	Keberlanjutan usaha	Ceritakan potensi keberlanjutan usaha produk kalian, setelah selesai laporan ini apa yang bias menjadi keunggulan dari produk	
6	15-07-2021	Hasil yang dicapai berdasarkan luaran program	Hasil yang dicapai harus sesuai dengan jadwal kegiatan	



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

Alamat: Jln. Kaden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

7	23-07-2021	Laporan keuntungan dan laporan laba rugi	Pembuatan laporan keuntungan dan laporan laba rugi harus disertakan tabel	
8	09-08-2021	Revisi keseluruhan	Rapikan laporan kalian, sesuai dengan etika penulisan.	
12	10-08-2021	KWU	ACC ke Pembimbing 1	

Bengkulu, 12 Agustus 2021  
 Pembimbing II

**Yeti Afrida Indra, M.Ak**  
 NIDN. 0214048401



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

Alamat: Jln. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

KARTU BIMBINGAN PKM

Nama/NIM/Prodi : Melky Yolandinari Pratana /1711140045/Perbankan Syariah  
 Judul PKM : Manajemen Produksi Pada Usaha Keripik Sukun Lerner Dalam  
 Pemanfaat Buah Sukun Agar Menjadi Bahan Makanan Yang Bernilai  
 Ekonomis

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	16-08-2021	Cover Dan Bab III	Perbaiki Cover Dan dibagian Produksi Dirincikan Lagi Disetiap Step Pembuatan Keripiknya.	
2	20-08-2021	Produk	Pada Label Produk Ditambahkan No. PIRT Dan Rasa Coklatnya Jangan Terlalu Pahit.	
3	20-08-2021	ACC Pembimbing	Pada Saat Sidang Produk Dibawa.	

Bengkulu, 23 Agustus 2021  
 Pembimbing I

Eka Sri Walidani, S.E., M.M  
 NIP. 197705092008012014

