

**PROSES PRODUKSI STICK DAUN KELOR MDN (STUDI  
RUMAH SEHAT DAUN KELOR KOTA BENGKULU)**



**SKRIPSI**

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

**OLEH:**

**DIKA JULIANTO**  
**NIM 1711140090**

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

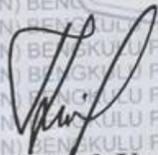
**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi yang ditulis dengan judul **“Proses Produksi Stick Daun Kelor MDN (Studi Di Rumah Sehat Daun Kelor Kota Bengkulu)”** 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, 24 Agustus 2021 M  
15 Muharram 1443 H

Pembimbing I

Pembimbing II

  
**Dr. Hj. Fatimah Yunus, M.A**  
NIP. 19630319200032003

  
**Yetti 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 Bengkulu

Telepon. (0736) 51171, 51176 Faks. (0735) 51171

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi yang berjudul "**Proses Produksi Stick Daun Kelor MDN  
(Studi Rumah Sehat Daun Kelor)**" ditulis oleh Dika Julianto, Nim

1711140090, 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 : Selasa

Tanggal : 07 September 2021 M/ 29 Muharam 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, 17 September 2021 M

10 Saphar 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

**Dr. Miti Yarmunida, M.Ag**  
NIP. 197705052007102002

Penguji I

**Dr. Miti Yarmunida, M.Ag**  
NIP. 197705052007102002

Sekretaris

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

Penguji II

**H. MAKMUR, Lc, MA**  
NIDN. 200410761

Mengetahui  
Ptt. Delcan,

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

## SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul “Proses Produksi Stick Daun Kelor MDN (Studi Rumah Sehat Daun Kelor Kota Bengkulu)”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicatumkan 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 akademi berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 24 Agustus 2021 M  
15 Muharam 1443 H

Mahasiswa yang menyatakan

  
81508AJX393750437

DIKA JULIANTO  
NIM. 1711140090

## **ABSTRAK**

Proses Produksi Stick Daun Kelor MDN ( Studi Di Rumah Sehat  
Daun Kelor Kota Bengkulu ) Oleh Dika Julianto NIM.

1711140090

Daun kelor mengandung metabolit primer yaitu protein, lemak, karbohidrat, berbagai mineral, vitamin dan asam amino sehingga dapat dimanfaatkan sebagai makanan alternatif pada kasus malnutrisi, selain itu daun kelor mengandung metabolit sekunder. Wirausahawan adalah orang yang mampu menciptakan lapangan pekerjaan sendiri, selain itu bahkan mampu menyerap tenaga kerja di lingkungannya. Dengan demikian, hal ini dapat meminimalisir angka pengangguran lokal yang berdampak pada penurunan angka kriminalitas. Selain untung, ia juga bermanfaat bagi lingkungan sosial. Sebelum terjun menjadi wirausahawan, maka seseorang dituntut untuk memiliki jiwa wirausaha itu sendiri. Mulai berlatih atau memang telah dilatih untuk menjadi seorang wirausaha, namun seorang wirausaha juga dituntut untuk menempuh pendidikan di lingkungan formal maupun informal. Karena ilmu akan digunakan dalam praktek. Sebagai seorang pengusaha, Anda juga harus memahami risikonya. Risiko dari setiap keputusan yang dia ambil akan berdampak pada bisnisnya di masa depan. Stick Daun Kelor MDN sudah mendapatkan sertifikat P-IRT yang mana sertifikat itu dapat digunakan diseluruh Indonesia, dengan itu memudahkan dalam mewujudkan kepercayaan dan kepuasan konsumen dalam memilih stick daun kelor MDN yang banyak mengandung manfaat bagi kesehatan dan memiliki rasa yang bervariasi, bersih dan higienis. Sehingga membuka peluang usaha bagi petani Kelor dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani Kelor yang ada di Bengkulu. Bisnis ini dinilai cukup kreatif untuk menembus pangsa pasar yang besar. Karena Stick Daun Kelor MDN terbuat dari daun kelor alami.

*Kata Kunci : Daun Kelor, Keripik, Inovasi*

MOTTO

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

*Dua Musuh Terbesarku Adalah Penundaan Dan Alasan  
Jika Ingin Bahagia Terikatlah Pada Tujuan, Bukan Orang*

*Atau Benda  
- Dika Julianto*



## PERSEMBAHAN

*Skripsi ini ku persembahkan untuk:*

1. *Kedua orang tua tercinta BAPAK (TUMITRO), IBU (SUYATMI), yang senantiasa selalu mendoakan dan memberikan motivasi untukku*
2. *Saudara-saudaraku tercinta (Andi Subangun), (Eka Susanti), (Lili Andriani), yang ikut serta memberikan semangat dan Doa*
3. *Dan Fenny Dhitya Widiana yang selalu memberikan semangat dan selalu menemani saat proses penyelesaian Skripsi*
4. *Dosen yang senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing dalam proses penyelesaian Skripsi*
5. *Sahabat dan teman-teman seperjuangan, PBS C Angkatan 2017*
6. *Saudara-saudaraku tercinta beserta teman satu tim dengan ku Malian Abdul Warta Dan Natasya meilanda yang ikut serta memberikan semangat dan bantuan selama ini*
7. *Almamater yang telah menempahku*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini berjudul **Proses Produksi Stick Daun Kelor Mdn (Studi Di Rumah Sehat Daun Kelor Kota Bengkulu)**, Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun di akhirat.

Penyusunan Laporan akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana membuat olahan dari daun kelor menjadi Stick Daun Kelor MDN yang berinovasi dan berkhasiat bagi kesehatan tubuh dan untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada program studi Starata Satu Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

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

1. Bapak Dr. KH. 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 Bengkulu (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Dr. Fatimah Yunus, M.A, selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi, dan semangat pada penulisan tugas akhir ini.
4. Yetti Afrida Indra, M. Ak selaku pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Kedua orang tua yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengejar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (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 tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi oleh karena

itu, penulis memohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis kedepan.

Bengkulu, 24 Agustus 2021 M  
15 Muharram 1443 H

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>vi</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</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.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Kegunaan Penelitian.....	5
E. Penelitian Terdahulu .....	5
F. Sistematika Penulisan .....	6

### **BAB II KAJIAN TEORI**

A. Analisa Produk .....	8
B. Pangsa Pasar.....	9
C. Lokasi Usaha .....	10
D. Analisis Kekayakan Usaha/Program.....	11
E. Analisis Keuntungan .....	11

### **BAB III METODE PELAKSANAAN**

A. Alat dan Bahan .....	14
-------------------------	----

B. Jadwal Kegiatan .....	15
C. Proses Pembuatan.....	16
D. Analisis Peluang Usaha.....	20

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

### **KEBERLANJUTAN**

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program...	25
B. Potensi Keberlanjutan Program .....	31
C. Evaluasi.....	32

## **BAB VI PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	33
B. Saran .....	34

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Rekap Biaya .....	11
Tabel 2.2 Investasi modal kerja .....	12
Tabel 2.3 Alat pembuatan .....	14
Tabel 2.4 Bahan pembuatan.....	15

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Pembentukan Stick Daun Kelor .....	19
Gambar 1.2 Pembentukan Stick Daun Kelor .....	19
Gambar 1.3 Produk kemasan stick daun kelor.....	20
Gambar 1.4 Sertifikat P-IRT .....	28

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Acc Judul
- Lampiran 2 : Surat Izin Pirt (Produk Industri Rumah Tangga)
- Lampiran 3 : Foto Produk Berwarna
- Lampiran 4 : Lembaran Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 5 : Lembaran Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 6 : Lembar Sk Bebas Plagiasi
- Lampiran 7 : Saran penguji I
- Lampiran 8 : Saran penguji II

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) di ciptakan untuk merubah pola pikir mahasiswa untuk menjadi wirausaha, dalam rangka menyiapkan diri untuk menjadi pemimpin, wirausahawan mandiri dan arif, mahasiswa di beri peluang untuk menerapkan kemampuan keahlian dan keberanian, dalam membangun kerja sama team adapun mengembangkan ide melalui Program Kreativitas Mahasiswa.<sup>1</sup>

Untuk saat ini masih kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap manfaat dan potensi dari daun kelor, sehingga kurangnya minat masyarakat untuk membudidayakan tanaman kelor, tanaman kelor yang hanya di jadikan sebagai tanaman pagar kebun dan hanya sebagai pakan ternak, dan juga Daun Kelor sering di pandang sebelah mata bagi masyarakat sebagai tanaman pengusir Jin.

Kini Randi warga Lempuing Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu sudah memulai membudidayakan bibit Daun Kelor untuk di tanam sendiri dan di jual kembali kepada petani guna untuk meningkatkan nilai pasar dari

---

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

tanaman kelor itu sendiri, pembudidayaan Daun Kelor ini terus di lakukan, menurut Randi tanaman Kelor ini selain dapat dimanfaatkan sebagai tanaman obat-obatan Daun Kelor juga dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan yang lezat dan bergizi daun kelor ini juga dapat menambah penghasilan bagi pembudidaya dan masyarakat yang mengembangkan Daun Kelor, selain tidak membutuhkan waktu panen yang cukup lama Daun Kelor yang selalu bertunas juga tidak membutuhkan banyak perawatan. dalam kurun waktu 2 minggu pohon Kelor ini sudah mulai bertunas lagi dan sudah bisa di panen kembali.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) adalah salah satu jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Dan daun kelor mudah tumbuh di berbagai macam kondisi tanah, tanaman Kelor merupakan tanaman perdu dengan ketinggian 3-11 meter dan tumbuh subur mulai dari dataran rendah 10 sampai ketinggian 700 meter di atas permukaan laut. Kelor dapat tumbuh pada daerah tropis dan subtropis pada semua jenis tanah dan tahan terhadap musim kering dengan toleransi terhadap kekeringan sampai 6 bulan.<sup>2</sup>

Kelor dikenal diseluruh Dunia sebagai tanaman bergizi dan World Health Organization (WHO) telah memperkenalkan Kelor sebagai salah satu pangan alternatif

---

<sup>2</sup> <https://joke.kedokteran.unila.ac.id.pdf>. Potensi Terapi Moringa Oleifera (Kelor)

untuk mengatasi masalah gizi (malnutrisi). Di Afrika dan Asia Daun Kelor direkomendasikan sebagai suplemen yang kaya zat gizi untuk ibu menyusui dan anak pada masa pertumbuhan (Masdiana et al., 2015). Berbagai bagian dari tanaman Kelor seperti daun, akar, biji, kulit kayu, buah dan bunga bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, memiliki anti tumor, anti hipertensi, menurunkan kolesterol, anti oksidan, anti diabetik, anti bakteri dan anti jamur.<sup>3</sup>

Adapun kelor mengandung metabolit primer yaitu protein, lemak, karbohidrat, berbagai mineral, vitamin dan asam amino sehingga dapat dimanfaatkan sebagai makanan alternatif pada kasus malnutrisi, selain itu daun kelor mengandung metabolit sekunder. Masyarakat Indonesia terutama di pedesaan umumnya menggunakan daun kelor dalam bentuk rebusan untuk mengobati berbagai macam penyakit.

Sehingga kami membuat olahan makanan atau cemilan yang berbahan dasar dari Daun kelor yaitu “Stick Daun Kelor” yang di rebus lalu di belender dan di campur dengan bahan - bahan lainnya, Stick Daun Kelor ini bertekstur gurih dan dan renyah dan berwarna hijau juga kaya akan gizi, dan juga produk ini menarik perhatian dari para konsumen di segala usia, kebanyakan dari mereka

---

<sup>3</sup> Al-Hayat : *Journal Of Biologi And Applied Biology*, Vol 2, No. 2, 2019. h. 44-45

menyukai Stick Daun Kelor karena lebih gurih dan mempunyai rasa yang khas di karenakan berbahan dasar Daun Kelor sebagai nilai tambahnya sehingga membuat penikmatnya menjadi ketagihan untuk mengonsumsinya.

Salah satu hasil olahan dari Daun Kelor adalah Stick Daun Kelor MDN. 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 “**Proses Produksi Stick Daun Kelor Mdn (Studi Rumah Sehat Daun Kelor)**”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, Rumusan masalah pada laporan ini adalah :

- a. Bagaimana proses produksi Stick Daun Kelor MDN di rumah sehat daun kelor kota bengkulu?
- b. Bagaimana inovasi dan kreativitas dalam proses produksi Stick Daun Kelor MDN?

## **C. Tujuan Penelitian**

- a. Untuk menghasilkan produk Stick Daun Kelor MDN yang bersertifikat P-IRT dalam mewujudkan kepercayaan dan kepuasan konsumen.
- b. Untuk mewujudkan inovasi dan kreativitas dalam proses produksi Stick Daun Kelor MDN yang teruji kesehatan, gizi dan berbaagi rasa.

#### **D. Kegunaan Penelitian**

1. Menambah nilai jual stick daun kelor
2. Mempopulerkan stick daun kelor ke masyarakat dengan inovasi rasa.
3. Meningkatkan produksi daun kelor 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 Nuning Dwi Merina, Eka Afdi Septiyono, Ayu Puspita Arum yang berjudul “Keripik Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Produk Unggulan Desa Klampokan, Bondowoso, Jawa Timur dalam Mencegah Stunting” pada 3 Mei 2021. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan masyarakat mandiri secara ekonomi, meningkatkan pengembangan jiwa kewirausahaan sehingga masyarakat tidak produktif menjadi lebih produktif melalui peningkatan kualitas produk dan sistem pemasaran.<sup>4</sup> Sejalan dengan tujuan tersebut maka metode pelaksanaan yang akan

---

<sup>4</sup> Jurnal Panrita Abdi, Juli 2021, Volume 5, Issue 3. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>

diterapkan pada masyarakat kelompok mitra dievaluasi dengan menyesuaikan indikator keberhasilan program ini.

## **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. Analisis Produk**

Produk “Stick Daun Kelor MDN”, bahan baku utama Daun Kelor, dan keunggulan Produk Stick Daun Kelor MDN merupakan makanan ringan yang bahan utamanya terbuat dari daun kelor. Dengan mengkonsumsi daun kelor ini kita dapat mendapatkan manfaat atau khasiat yang banyak seperti kesehatan mata, lambung, diabetes, kanker dan untuk melancarkan air susu ibu yang baru melahirkan serta bisa menghilangkan Flek hitam pada wajah. Maka dari itu produk ini diproduksi agar penikmat dapat merasakan cemilan yang lezat dan berkhasiat bagi tubuh. Dalam proses pengolahan daun kelor jika di rebus kandungan dari vitamin dan antioksidan didalamnya tidak akan hilang apabila dalam proses merebus daun kelor jangan terlalu lama, bersihkan daun kelordan rebus dalam air mendidih sebentar saja.<sup>5</sup>

Daun kelor adalah tanaman yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, protein, ,vitamin B, vitamin E, vitamin C, vitamin D,

---

<sup>5</sup> <https://gaya.tempo.co>. Menikmati Manfaat Daun Kelor Dengan 5 Cara Mengolah Yang Benar.

vitamin K, vitamin A, asam folat dan biotik, Daun kelor juga mengandung asam amino, antara lain asam amino yang berbentuk asam aspartat, asam glutamat, alanin, , leusin, isoleusin, histidin, lisin, arginin, valin, triftopan, venilalanin, sistein dan metionin.<sup>6</sup>

## **B. Pangsa Pasar**

Dalam pemasaran sangat dibutuhkan yang namanya strategi 4p. Yang mana untuk masuk ke dunia pasar harus memiliki produk yang bagus sesuai dengan target pemasarnya. Produk ini dibuat dengan inovasi yang berbahan dari daun kelor yang memiliki banyak manfaat yaitu telah dikenal selama berabad-abad sebagai tanaman multiguna padat nutrisi dan berkhasiat. Kelor dikenal sebagai *The Miracle Tree* atau pohon ajaib karena terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat yang kandungannya melebihi kandungan tanaman pada umumnya.<sup>7</sup>

Sebab penelitian yang dikemukakan pada jurnal Jurnal Kesehatan Manarang menemukan kandungan zat gizi daun kelor. Penelitian ini menyebutkan kandungan kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, fosfor, kalium, zinc, protein, ,vitamin B, vitamin E, vitamin C, vitamin D, vitamin K, vitamin A, asam folat dan biotik.

---

<sup>6</sup> <http://eprints.mercubuana-yogya.ic.id.pdf>. Ii. Tinjauan Pustaka A. Kelor (Moringa Oleofera) Tanaman Kelor.

<sup>7</sup>Journal home page : <http://jurnal.Poltekkes mamuju. ac.id/index.php/m>

Secara umum pangsa pasar yang kami tuju adalah masyarakat dan kalangan mahasiswa. Stick daun kelor selain enak untuk dikonsumsi, juga disukai banyak orang, dan sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, target pasar kami adalah semua kalangan masyarakat, untuk merealisasikannya, kami menentukan lokasi kami nantinya haruslah berdekatan dengan tempat keramaian yang sering dilalui oleh banyak orang, seperti di area kampus, Kemudian lokasi pemasaran secara online di (Whatsapp, Instagram, Youtube, Dan Marketplace)

### **C. Lokasi Usaha/Program**

Kenapa kami memilih Pembuatan Stick daun kelor ini dilakukan di perumahan Dp Negara 5 Kecamatan Selebar (Pagar Dewa), karena Lokasi ini berpeluang bagus karena tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat sehingga usaha ini bisa memberikan inovasi bagi masyarakat terutama di daerah pagar dewa dan sekitarnya. Lokasi ini juga tidak jauh dari kawasan kampus IAIN Bengkulu sehingga produk ini bisa dipromosikan dengan mahasiswa dan masyarakat sekitar. Akan tetapi lokasi ini mempunyai suatu tantangan yaitu masuk ke gang, sehingga pemasarannya lebih banyak dengan menggunakan media sosial. Kemudian apabila konsumen ingin membeli produk ini bisa secara offline.

#### D. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Berdasarkan analisis pasar Stick Daun Kelor mempunyai peluang yang tinggi. Adanya keunggulan produk ini yaitu dari segi komposisi yang bergizi dan tidak mengandung bahan pengawet. Usaha ini juga termasuk investasi dimasa mendatang karena bisa menjadi suatu potensi penghasilan jangka panjang.

Jika Stick Daun Kelor mengalami kerugian di masa mendatang dalam hal pendapatan atau *income* perbulannya, maka kita harus melakukan evaluasi untuk mengurangi kerugian, karena didalam berbisnis kadang akan mendapatkan untung yang besar namun tak jarang yang sedikit bahkan bisa juga rugi. Dalam menjalankan bisnis harus siap rugi. Menyiapkan pula finansial apabila terjadi suatu masalah pada usaha yang dibangun.

#### E. Analisa Keuntungan

Tabel 2.1

Rekap biaya Stick Daun Kelor MDN :

No.	Jenis Alat	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Total harga (Rp)	Tempat Pembelian
1.	Toples	3 buah	RP. 10.000	Rp.30.000	Pasar
2.	Blender	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000	online
3.	Timbangan	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000	Pasar
4.	Wajan	1 buah	Rp.50.000	Rp. 50.000	pasar

5.	Kompor gas	1 buah	Rp. 400.000	Rp. 400.000	Tokoh
6.	Tabung gas	2 buah	Rp.150.000	Rp. 300.000	Tokoh
7.	Baskom	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000	Pasar
8.	Mesin Mie	2 buah	Rp. 300.000	Rp. 600.000	Tokoh
9.	Piring	6 buah	Rp. 10.000	Rp. 60.000	Pasar
10.	Saringan	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000	Pasar
11.	Mesin Pres Plastik	1 buah	Rp. 100.000	Rp. 100.000	
<b>Total investasi peralatan</b>				<b>Rp. 1.920.000</b>	

Tabel 2.2

Investasi modal kerja Stick Daun Kelor MDN:

No .	Jenis bahan	Jumlah	Harga satuan	Total Harga
1.	Daun kelor	4 Kg	Rp. 4.000	Rp. 16.000
2.	Tepung Tapioka	10 Kg	Rp 8.000	Rp. 80.000
3.	Tepung Terigu	5 kg	Rp 10.000	Rp. 50.000
4.	Bawang Merah	2 kg	Rp. 30.000	Rp. 60.000
5	Bawang Putih	3 kg	Rp. 23.000	Rp. 46.000
6	Telur	1 karpet	Rp. 40.000	Rp. 40.000
7	Kaldu Ayam	2 renteng	Rp. 10.000	Rp. 10.000
8	Kapur Sirih	2 saset	Rp. 2000	Rp. 4.000
9	Minyak Goreng	2 jerigen	Rp. 75.000	Rp. 150.000

10	Garam Halus	2 kg	Rp. 15.000	Rp. 30.000
11	Bumbu balado	2 bungkus	Rp. 6.000	Rp. 12.000
12	Kemasan Produk	12 pack	Rp.20.000	Rp.240.000
<b>TOTAL INVESTASI MODAL KERJA</b>				<b>Rp. 738.000</b>

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil “stick daun kelor” adalah **1.920.000+ 738.000** sehingga total 2.358,000

Perhitungan Biaya Produksi:

Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

- 1) Produk laku terjual semua
- 2) Biaya bensin merupakan biaya tetap
- 3) Selama 1 bulan sekali dapat memproduksi 600 kemasan Stick Kelor
- 4) Hari kerja dalam satu bulan 2 kali produksi sehingga dapat memproduksi 600 kemasan Stick Kelor dalam 1 bulan.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

#### **A. Alat dan Bahan**

Tabel 2.3

a. Alat – alat pembuatan stick kelor :

<b>Nama Alat</b>	<b>Jumlah</b>
Kompor Gas	1 Buah
Blender	1 Alat
Toples	1 Buah
Spatula	1 Buah
Wajan	1 Buah
Saringan	1 Buah
Mesin Mie	1 Alat
Standing Pouch	300 Buah
Piring	3 Buah

Tabel 2.4

b). Bahan-bahan pembuatan stick kelor :

<b>Bahan-bahan</b>
Daun Kelor
Tepung Tapioka
Telur
Kaldu Ayam
Tepung Terigu

Bawang Merah
Bawang Putih
Garam
Minyak Goreng
Kapur Sirih

## B. Jadwal Kegiatan

Tabel 2.4  
Jadwal Kegiatan Stick Daun Kelor MDN

No	Pelaksanaan Kegiatan	Jadwal/Bulan																			
		Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4				Bulan 5			
		Minggu				Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
		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 PIRT					■															
4	Publikasi dan Promosi					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
5	Produksi				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
6	Pemasaran				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
7	Evaluasi							■			■			■	■	■	■	■	■		
8	Pembuatan Laporan									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		

### **C. Proses Pembuatan Stick Daun Kelor MDN**

#### **a. Proses pembuatan Stick Kelor**

Usaha “Stick Daun Kelor MDN” yang kami dirikan adalah usaha kecil yang bergerak di bidang produksi makanan ringan yaitu Stick Daun Kelor MDN. Mengacu kepada permintaan makanan ringan enak, sehat berkhasiat bagi tubuh, membuat usaha Stick Daun Kelor MDN ini menjadi pilihan kami untuk memulai usaha.

Adapun dalam pelaksanaan produksi Stick Daun Kelor MDN, kami sudah melakukan proses produksi sebanyak 4 kali, dalam pelaksanaan produksi pertama, kami meminta daun kelor milik saudara yang ada dipekarangan rumahnya, kami langsung membeli bahan-bahan lainnya untuk memproduksi stick daun kelor, dalam produksi pertama semuanya lancar dan belum ada kendala, lalu siap untuk dipasarkan.

Dalam pelaksanaan produksi kedua kami mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan baku daun kelor karena tempat pertama kami mengambil daun kelor sudah tinggal sedikit, karena dalam produksi kali ini kami membutuhkan banyak daun kelor untuk produksi Stick Daun Kelor MDN, lalu kami mencari informasi mengenai petani yang menjual bibit tanaman yang ada di Bengkulu, ternyata ada banyak persediaan daun kelor yang dimiliki oleh petani, jadi kami tidak mengalami kesulitan lagi untuk

mendapatkan bahan baku daun kelor, jadi kami bisa menjalin kerjasama dengan petani kelor, karena kami membutuhkan hasil tanaman kelor yang dihasilkan oleh petani, dan kami melakukan evaluasi terhadap kemasan yang kami gunakan, dari awalnya yang hanya kemasan bening dan berukuran kecil, lalu kami mengganti dengan ukuran kemasan yang sedikit lebih besar dan kami beri label logo yang sudah kami buat, untuk produksi ketiga dan seterusnya kami hanya melakukan evaluasi terhadap proses pemasaran dan selalu meningkatkan kualitas produk dengan selalu menggunakan daun kelor yang berkualitas baik, dan menjaga Rasa Stick Daun Kelor MDN agar selalu enak, sehat dan lezat.

Adapun deskripsi dari produk secara mendetail sebagai berikut :

1. Nama Produk : Stick Daun Kelor MDN .
2. Jenis Produk : Produk makanan
3. Kegunaan Produk : - Sebagai makanan ringan  
- Sebagai pelengkap lauk  
- Sebagai oleh – oleh
4. Ukuran Dan Dimensi : - Ukuran sedang, pipih  
- Logo hijau  
- Dikemas dalam kemasan plastik bening dengan stiker kemasan produk di bagian depan Kemasan.

#### 5. Ditawarkan : Rasa Original dan Balado

Kami menawarkan Stick Daun Kelor MDN ini dengan harga Rp 5000,00 / kemasan.

Dari semua komponen diatas di konsep demi mewujudkan kepercayaan konsumen ketika ingin memilih produk ini nantinya. Dengan begitu usaha “Stick Daun Kelor MDN” ini Insha Allah akan optimis untuk mendapatkan keuntungan, dan mengalami pertumbuhan yang baik serta memiliki prospek bagus kedepannya. Adapun dua hal penting yang terdapat pada usaha ini yakni kepuasan dan kepercayaan konsumen. Dimulai dari produk yang enak dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, dengan rasa yang bervariasi serta bersih dan higienis.

#### b. Langkah-langkah Pembuatan Stick Daun Kelor MDN :

##### 1) Sortir dan penimbangan

Sebelum daun kelor diproses, disortir terlebih dahulu untuk memisahkan ranting kelor dan daun, kemudian setelah itu dilakukan penimbangan agar dapat diketahui berat kotor dan berat bersih sehingga dapat dianalisis total produk jadi dan dapat dihitung tingkat kegagalan.

##### 2) Pencucian

Setelah disortir, kemudian daun kelor dicuci menggunakan air bersih sebanyak 3 kali.

##### 3) Penghalusan

Daun kelor yang sudah dicuci bersih kemudian dihaluskan, Penghlusan daun kelor dapat dilakukan dengan cara di blender atau digiling menggunakan jasa mesin penggiling dipasar.

4) Proses pengadonan

Setelah di giling kemudian mencampurkan semua bahan-bahan pembuatan stick kelor (Tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, telur, kaldu ayam, kapur sirih, minyak goreng, dan garam). Mengadon semua bahan-bahan yang telah dicampurkan hingga kalis

5) Pembentukan

Bahan-bahan yang sudah di adon kemudiann di bentuk menggunakan mesin mie, kemudian dibentuk panjang seperti mie.

Gambar 1.1



Gambar 1.2



6) Penggorengan

Kemudian proses penggorengan stick kelor yang telah di giling menggunakan mesin mie.

7) Pengemasan

Setelah itu stick kelor di packing ke dalam standing pouch atau kemasan produk.

Gambar 1.3



#### D. Analisis Peluang Usaha

Analisis merupakan salah satu cara untuk mengidentifikasih berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis SWOT didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang, namun secara bersamaan dapat menimbulkan kelemahan dan ancaman<sup>8</sup>. Penjelasan mengenai empat komponen dalam analisis SWOT yaitu :

1. Kekuatan (*Strengts*) adalah sumber daya, keterampilan, atau keunggulan – keunggulan lainnya yang berhubungan dengan pesaing perusahaan dan kebutuhan pasar yang

---

<sup>8</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

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.
4. Ancaman ( *Threats* ),cara menganalisis tantangan atau ancaman yang harus dihadapi oleh suatu perusahaan atau organisasi untuk menghadapi berbagai ancaman.<sup>9</sup>  
Analisis peluang usaha pada keripik sukun lemer ini yaitu :

- (*Strength-Opportunity*), Strategi dengan adanya keunggulan produk ini yaitu dari segi rasa yang enak,

---

<sup>9</sup> [https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen - Analisis-Swot- Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot.](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

lezat dan komposisi yang bergizi dan tidak mengandung bahan pengawet, jadi untuk meraih peluang dari kekuatan internal kami menggunakan strategi SO

- (*Weakness-Opportunity*), Strategi ini bertujuan untuk memperkecil kelemahan internal perusahaan, adapula kelemahan kami yaitu dari segi pemasaran, ada beberapa konsumen memberikan saran agar kemasannya di buat lebih menarik dan di perbesar, sehingga kami melakukan evaluasi sehingga kami dapat memperkecil kelemahan yang ada pada perusahaan kami.
  
- (*Strength-Threat*), Melalui strategi ini perusahaan berusaha untuk menghindari atau mengurangi dampak dari ancaman ancaman eksternal, adapun ancaman yang terdapat dalam persaingan dari perusahaan lain sehingga membuat kami meningkatkan kualitas dari produk dan menambah metode pemasaran dengan memanfaatkan e-commerce seperti Whatsapp business, Instagram, Marketplace dan Tokko.
  
- (*Weakness-Threat*), Strategi ini merupakan teknik untuk bertahan dengan cara mengurangi kelemahan internal serta menghindari ancaman. salah satu metode yang kami gunakan untuk mengurangi kelemahan internal dengan mengganti kemasan yang sedikit lebih besar dalam kemasan plastik bening dengan stiker kemasan produk

dibagian depan kemasan, adapun untuk menghindari ancaman kami tidak hanya memasarkan produk secara offline saja namun kami juga memasarkan produk melalui E'commerce seperti WhatsApp business, Instagram, Marketplace dan Tokko.

Faktor external kekuatan yang mempengaruhi pemasaran Stick Daun Kelor. seperti :

1. Meningkatnya kondisi perekonomian masyarakat.
2. Permintaan konsumen yang cenderung meningkat.
3. Potensi pasar cukup besar.
4. Membuka kesempatan kerja bagi masyarakat sekitar.

Kelemahan yang mempengaruhi pemasaran Stick Daun Kelor

1. Banyak persaingan produk seperti stick stick lainnya seperti stick bawang.
2. Belum banyak orang yang membudidayakan tanaman kelor.

Faktor internal Kekuatan yang mempengaruhi pemasaran Stick Daun Kelor Seperti :

1. Harga yang relatif murah .
2. Belum banyak nya orang yang menjual olahan makanan yang berbahan dasar Daun kelor.
3. Tidak ada batasan usia untuk mengkonsumsi Stick Daun Kelor.

Kelemahan yang mempengaruhi pemasaran Stick Daun Kelor. Seperti :

1. Meningkatnya biaya produksi dan pemasaran.

2. Harga bahan baku fluktuatif / tidak stabil.
3. Kondisi perekonomian tidak kondusif.

## **BAB IV**

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

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

##### **1. Kegiatan pelatihan P-IRT**

PIRT merupakan izin edar yang diterbitkan dari Dinas Kesehatan untuk produk minuman dan makanan yang telah memenuhi standar keamanan pangan. Serta sesuai dengan namanya, yaitu *Pangan Industri Rumah Tangga* (PIRT) dikhususkan untuk produk pangan yang dihasilkan oleh usaha kecil dan menengah. Sedangkan untuk produk pangan berskala besar, baik itu buatan lokal ataupun impor, sertifikasi tersebut digantikan oleh label MD atau ML yang diterbitkan oleh BPOM. Ijin edar PIRT dapat diketahui oleh konsumen melalui nomor yang tertera pada kemasan produk. Artinya, produk yang telah dilengkapi dengan PIRT, telah melewati serangkaian proses pengujian dan dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi nilai plus untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kita.

Kegiatan pendampingan pengurusan P-IRT yang dilakukan terhadap PKM Stick Daun Kelor meliputi 2 tahap/prosedur pengajuan yaitu pendampingan terhadap (1) Puskesmas, dan (2) Dinas Kesehatan. Dinas

Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu DPMPTSP mengeluarkan surat izin usaha dan surat pengantar yang selanjutnya diserahkan kepada Dinas Kesehatan. Selain itu, label kemasan dibuat untuk memenuhi persyaratan label yang dipersyaratkan sebagai bahan kelengkapan data isian formulir. Pelaksanaan pelatihan keamanan pangan (PKP) dan survei tempat produksi dilakukan oleh Dinas Kesehatan sebagai tahap kedua pengajuan SPP-IRT. Luaran dari kegiatan survei tempat produksi adalah Surat Rekomendasi Teknis dari setiap jenis produk yang dibuat oleh PKM. Rumah Stick Daun Kelor MDN mendaftarkan satu varietas makanan, yaitu Stick Daun Kelor MDN dan surat rekomendasi teknik telah diperoleh oleh PKM Stick Daun Kelor.<sup>10</sup>

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada 6 november 2020 dirumah makan Jenggalu Lingkar Barat Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh Natasya Meylanda sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu ibu Susilawati S.sos, dari label halal yaitu bapak Edwar Suharnas dan ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM. Sumber dana

---

<sup>10</sup>Jurnal pemberdayaan masyarakat universitas al azhar, pendampingan pengurusan pirt umkm pangan di desa cikidang,sukabumi. <https://jurnal.uai.ac.id/>.Tgl-01-Januari-2021/  
Jurnal-pemberdayaan- Masyarakat-Universitas-Al-Azhar

pelatihan ini diperoleh dari anggota perkelompok Stick Daun Kelor materi yang di sampaikan sebagai berikut :

a. Produk dengan P-IRT

Tidak semua produk pangan dapat disertifikasi dengan P-IRT. Diantaranya yang tidak termasuk ke dalam klasifikasi ijin edar ini iyalah produk daging dan semua olahannya, air minum dalam kemasan, makanan bayi, dan yang lainnya. Makanan basah yang memerlukan penanganan khusus pada pengawetan dan penyimpanan juga tidak termasuk ke dalam P-IRT, seperti makanan kemasan kaleng dan frozen food. Saat mengajukan pendaftaran P-IRT, kami sama sekali belum punya produk. Ternyata itu tidak menjadi masalah, dan kelompok ini mendaftarkan produk yang rencananya akan diproduksi.

b. Masa berlaku P-IRT

Masa berlaku P-IRT terdapat dua macam.

- 1). untuk pangan dengan masa kadaluarsa di atas tujuh hari, sertifikasi PIRT memiliki masa berlaku 5 tahun. Kedua, 2). pangan dengan masa kadaluarsa di bawah tujuh hari, sertifikasi PIRT memiliki masa berlaku 3 tahun. Keduanya dapat diperpanjang kembali setelahnya.

c. Syarat-syarat pendaftaran P-IRT

Saat ingin mendaftarkan diri untuk pengajuan P-IRT, akan diminta mengisi formulir pendaftaran penyuluhan keamanan, mengumpulkan fotokopi KTP dan pas foto 3x4 sebanyak 2 lembar untuk pengajuan P-IRT. Sertifikat ini dapat digunakan di seluruh wilayah Indonesia. Setelah mengikuti pelatihan pangan mendaftarkan No P-IRT dengan syarat KTP Elektronik, peta lokasi dan denah bangunan, surat keterangan sehat dari dokter, rancangan label, sertifikat pelatihan keamanan pangan.

Gambar 1.4



d. Cara pengelolaan yang baik menurut materi halal

- 1) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB): Adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara :
  - a) Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
  - b) Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
  - c) Mengendalikan proses produksi
- 2) Pengendalian Proses Produksi dalam Penetapan:
  - a) Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
  - b) Persyaratan Air
  - c) Komposisi, Formulasi Bahan
  - d) Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan Deskripsi Produk

Maka dari hasil mengikuti pelatihan P-IRT ini, keberlanjutan yang diharapkan adalah masyarakat akan percaya saat membeli produk Stick Daun Kelor MDN dan merasa aman pada saat mengkonsumsi dan membeli produk ini. Sebab P-IRT telah memberi izin terbit yang telah memenuhi standar keamanan pangan.

2. Adapun deskripsi dari produk secara mendetail sebagai berikut :

1. Nama Produk : Stick Daun Kelor MDN ·
2. Jenis Produk : Produk makanan
3. Kegunaan Produk : - Sebagai makanan ringan  
- Sebagai pelengkap lauk  
- Sebagai oleh – oleh
4. Ukuran Dan Dimensi : - Ukuran sedang, pipih  
- Logo hijau  
- Dikemas dalam kemasan plastik bening dengan stiker kemasan produk di bagian depan Kemasan.
5. Ditawarkan : Rasa Original dan Balado

Kami menawarkan Stick Daun Kelor MDN ini dengan harga Rp 5000,00 / kemasan, Dari semua komponen diatas di konsep demi mewujudkan kepercayaan konsumen ketika ingin memilih produk ini nantinya. Dengan begitu usaha “Stick Daun Kelor MDN” ini Insya Allah akan optimis untuk mendapatkan keuntungan, dan mengalami pertumbuhan yang baik serta memiliki prospek bagus kedepannya. Adapun dua hal penting yang terdapat pada usaha ini yakni kepuasan dan kepercayaan konsumen.

Dimulai dari produk yang enak dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, dengan rasa yang bervariasi serta bersih dan higienis.

### **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 Stick Daun Kelor cemilan lezat sehat dan harga yang terjangkau untuk masyarakat umum dan mahasiswa serta mendorong kami untuk meningkatkan kualitas Stick Daun Kelor .

Hasil produksi ini merupakan Stick Daun Kelor yang memiliki rasa asin dan gurih dengan yang berbahan dasar daun kelor, Stick Daun Kelor ini masih mempertahankan rasa yang khas. Di dalam lingkungan masyarakat makanan Stick Daun Kelor ini terbilang baru dan belum dikenal banyak masyarakat namun dengan adanya interaksi sosial mereka dapat menyadari dengan mudah untuk mengenal produk ini dengan cepat. Program PKM ini dapat bertahan dapat dilakukan seterusnya karena stick daun kelor sudah memiliki izin usaha dan label no PIRT dimana PIRT ini sangat penting dalam sebuah label makanan karena tujuan PIRT ini sebagai

jaminan bagi para konsumennya mengenai produk yang di tawarkan pelaku industri.

Produksi Stick Daun Kelor ini diharapkan dapat mengelola cemilan baru berupa Stick Daun kelor beraneka rasa yang sebelumnya kurang diketahui sehingga mampu menjadi alternatif cemilan baru di kalangan masyarakat Bengkulu. Meningkatkan produksi Stick Daun Kelor khususnya dikalangan masyarakat Bengkulu.

### **C. Evaluasi**

Evaluasi yang dilakukan dalam produksi pembuatan Stick Daun Kelor MDN yaitu pengecekan dalam persiapan pengemasan, dan yang masih belum optimal, sehingga dapat meminimalkan resiko pada proses produksi sampai dengan pengemasan sehingga produk Stick Daun Kelor MDN yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan ke konsumen.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kelor mengandung banyak antioksidan, seperti pelifenol dan juga mengandung Vitamin B, serat, fosfor, selenium, zinc, dan tembaga, dan juga kandungan Vitamin A di daun kelor lebih banyak dari wortel , kadar kalsiumnya juga empat kali lebih banyak dari susu, sehingga baik untuk tubuh dan tidak ada batasan khusus mengenai usia, jenis kelamin, pekerjaan, dan sebagainya, Usaha produk Stick Daun Kelor MDN ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan Daun Kelor yang ada di Bengkulu sehingga Daun Kelor ini diinovasikan menjadi Sebuah makanan/cemilan Stick Daun Kelor MDN supaya produk yang berbahan dari Kelor ini di gemari oleh Masyarakat umum, serta Stick Daun Kelor MDN sudah mendapatkan sertifikat P-IRT yang mana sertifikat itu dapat digunakan diseluruh Indonesia, dengan itu memudahkan dalam mewujudkan kepercayaan dan kepuasan konsumen dalam memilih stick daun kelor mdn yang banyak mengandung manfaat bagi kesehatan dan memiliki rasa yang bervariasi, bersih dan higienis. Sehingga membuka peluang usaha bagi petani Kelor dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani Kelor yang ada di Bengkulu.

## **B. Saran**

Dalam proses produksi Stick Daun Kelor MDN sudah memenuhi standar yang amat baik, dan sangat menjaga kebersihan dan kualitas, dan berdasarkan teori produksi dalam islam, dari hasil evaluasi produk stick daun kelor mdn ini sudah bagus dan sudah sesuai dan menghasilkan produk yang sehat, enak, heaginis, dan menerapkan teori-teori islam dalam pelaksanaan produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 –  
Edisi VII, hal 331

<https://juke.kedokteran.unila.ac.id.pdf>. Potensi Terapi Moringa  
Oleifera (Kelor)

Al-Hayat : *Journal Of Biologi And Applied Biology*, Vol 2, No. 2,  
2019. h. 44-45

Jurnal Panrita Abdi, Juli 2021, Volume 5, Issue 3. [http:// journal.  
unhas.ac.id/index.php/panritaabdi](http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi)

<https://gaya.tempo.co>. Menikmati Manfaat Daun Kelor Dengan 5  
Cara Mengolah Yang Benar.

<http://eprints.mercubuana-yogya.ic.id.pdf>. Ii. Tinjauan Pustaka A.  
Kelor (Moringa Oleofera) Tanaman Kelor.

*Journal home page : [http : // jurnal. Poltekkes mamuju. ac. id/  
index. php/m](http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m)*

[https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen-  
Analisis-Swot-Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot.](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

[https://Timur.Ilearning.Me/2015/12/24/Jelaskan-4-Komponen-Analisis-Swot-Dan-Apa-Saja-Manfaat-Analisis-Swot.](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

Jurnal pemberdayaan masyarakat universitas al azhar, pendampingan pengurusan pirt umkm pangan di desa cikidang,sukabumi. <https://jurnal.uai.ac.id/.Tgl-01-Januari-2021/> Jurnal-pemberdayaan- Masyarakat- Universitas-Al-Azhar

<https://www.febis.iainbengkulu.ic.id>

<http://eprints.mercubuana-yogya.ic.id.pdf>. Ii. Tinjauan Pustaka A. Kelor (Moringa Oleofera) Tanaman Kelor

***AL-INTAJ, Vol.5, No.1, Maret 2019*** Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu P-ISSN: 2476-8774/E-ISSN: 2621-668X



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN  
TERPADU SATU PINTU**

Jl. WR Supratman Kel. Bentiring Permai Kec. Muara Bangkahulu  
Telp. (0736) 349731 Fax. (0736) 349731 email : dpmpstpkotabkl@gmail.com

**SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN  
NOMOR : 1021118/DPMPSTP/II/2021**

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, yang bertandatangan di bawah ini Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bengkulu menyetujui pemenuhan komitmen izin / non izin, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga kepada :

Nama Perusahaan	: RUMAH SEHAT DAUN KELOR
Nama Penanggung jawab	: NATASYA MEILANDA
Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1269000220818
Alamat Lokasi Usaha	: Jl. Dp Negara 5 Pagar Dewa, Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu
<b>Jenis Komitmen</b>	
Jenis Dokumen	: Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Nomor Dokumen	: 1021118
Notifikasi / Nomor	: 440/37/LHP.IRTP/D.Kes/2021
Rekomendasi Perangkat Teknis	
Tanggal Rekomendasi Teknis	: 08 Februari 2021

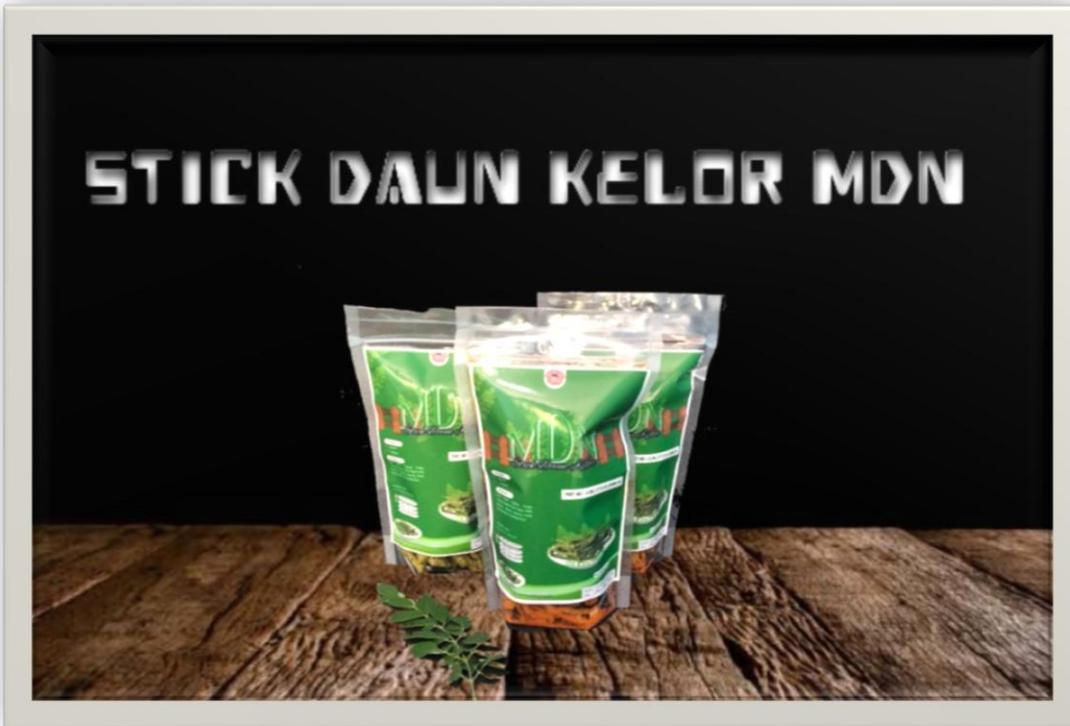
Demikian surat persetujuan pemenuhan komitmen ini dibuat untuk dapat diproses lebih lanjut.

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**  
Pada Tanggal : **19 Februari 2021**



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







KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
 BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
 Telepon (0736) 51278-51171-51172-53879 Faksimil (0736) 51171-51172  
 Website: www.iainbengkulu.ac.id

**SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME**

**Nomor: 0178/SKBP-FEB1/08/2021**

Ketua Tim Uji Plagiarisme Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu menerangkan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Dika Julianto  
 NIM : 1711140090  
 Program Studi : Perbankan Syariah  
 Jenis Tugas Akhir : PKM  
 Judul Tugas Akhir : **Stick Daun Kelor MDN**

Dinyatakan lolos uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 16%. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

Demikian surat keterangan ini disampaikan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Bengkulu, 4 Agustus 2021  
 Ketua/Wakil Dekan I

Dr. Nurul Hik, MA  
 NIP. 196606161995031002



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

Alamat : Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu 38211  
 Tlp. (0736) 51276, 51171, 53879 Fax. (0736) 51171-51172  
 Website: [www.iainbengkulu.ac.id](http://www.iainbengkulu.ac.id)

**LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR**

Nama/NIM/Prodi : Dika Julianto/1711140090/Perbankan Syariah

Pembimbing I : Dr. Fatimah Yunus, M.A

Judul Tugas Akhir : "Proses Produksi Stiek Daun Kelor Mdn (Studi Rumah Sehat Daun Kelor Kota Bengkulu)"

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Selasa /26-7-2021	- Sesuaikan pedoman - Kensul judul - Fokus penelitian masing-masing	- Pedoman FEBI - Revisi judul	
2.	Selasa /26-7-2021	- Rumusan masalah - Tujuan	- Sesuaikan judul masing-masing - Sesuaikan dengan rumusan masalah	
3.	Senin /26-7-2021	- Narasikan pelaksanaan alur produksi PKM		
4.	Kamis/19-8-2021	- Kesimpulan - Abstrak	- Diperbaiki - Dibuat	

Bengkulu, 24 Agustus 2021 M  
 15 Muharram 1443 H

Pembimbing I

Dr. Fatimah Yunus, M.A  
 NIP. 196303192000032003



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

Alamat : Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu 38211  
Tlp. (0736) 51276, 51171, 53879 Fax. (0736) 51171-51172  
Website: [www.isainbengkulu.ac.id](http://www.isainbengkulu.ac.id)

**LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR**

Nama/NIM/Prodi : Dika Julianto/1711140090/Perbankan Syariah

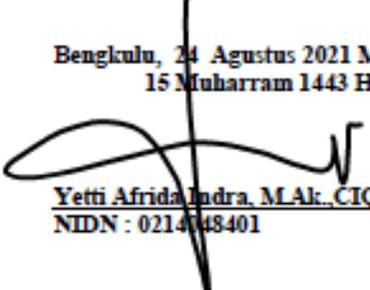
Pembimbing II : Yetti Afrida Indra, M.Ak.,CIQaR.

Judul Tugas Akhir : Proses Pemasaran Stick Daun Kelor MDN Menggunakan Metode Analisis SWOT (Studi Rumah Sehat Daun Kelor Kota Bengkulu)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Senin /28-9-2020	- Pengajuan judul	- Judul diganti menjadi rumah sehat daun kelor	
2.	Rabu / 24-11-2020	- Menambahkan permasalahan dan merapikan cara penulisan	- Cari referensi untuk menyelesaikan masalah	
3.	Selasa/ 15-12-2020	- Revisi masalah	- Perbanyak referensi	
4.	Kamis/ 21- 01-2021	- Merapikan cara penulisan dan memahami atau mencari BEP laba rugi	- Masalah sudah di selesaikan tinggal memperbaiki latar belakang dan laporan keuangan	
5.	Kamis, 04-02-2021	- Revisi laporan keuangan	- Melihat/ mencari referensi di laporan keuangan	
6.	Jumat. 23-04-2021	- Revisi laporan keuangan laba rugi	- Sesuaikan pedoman dan menambah referensi	

7.	Selasa, 15-06-2021	- Laporan online dan motivasi semangat ari pembimbing kemudian di revisi kembali	- Perhatikan lagi penulisan sesuai pedoman	
8.	Rabu, 16-06-2021	- Untuk secara keseluruhan sudah final untuk PR nya, membagi laporan individu sambil menunggu laporan inivididu bisa lanjut ke pembimbing 1	- Lebih semangat lagi dalam menyelesaikan TA	
9.	Rabu, 24-08-2021		- ACC	

Bengkulu, 24 Agustus 2021 M  
15 Muharram 1443 H

  
Yetti Afrida Indra, M.Ak., CIQaR  
NIDN : 0214048401



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
 BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa  
 NIM  
 Judul Skripsi

: Dika Pilianto  
 : 1711140090  
 : .....

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		Latar Belakang	perjelas masalah, Tambahkan foto

Bengkulu,  
 Penguji I/II

7 Sep. 2021

*[Signature]*  
 Dr. M. H. Yarmunida,  
 NIP



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
 BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa  
 NIM  
 Judul Skripsi

: Dikaji  
 :  
 :  
 :

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latar belakang ditambah</li> <li>- Reverensi ditambahkan</li> <li>- evaluasi di gardi penyelesaian.</li> <li>- Kesimpulan harus jelas dan menjawab rumusan masalah ?</li> <li>- Sistematika USaha</li> <li>-</li> </ul>	

Bengkulu, 7 Sep 2021  
 Penguji I/II

*Makmur*

Makmur, Lc, MA  
 NIP