

**NILAI EKONOMIS BATANG PISANG SEBAGAI  
ALTERNATIF PENDAPATAN MASYARAKAT**



**SKRIPSI**

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

**OLEH :**

**BELA ARMELIA PUTRI**  
**NIM. 1711170033**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN HAJI DAN UMRAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
ISTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU  
BENGKULU 2021 M/1443 H**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51171-51172-53879-, Faksimili (0736) 51171-51172

### PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Bela Armelia Putri 1711170033 dengan judul **“Nilai Ekonomis Batang pisang Sebagai Alternatif Pendapatan Masyarakat”**. Program Studi Manajemen Haji dan Umrah Jurusan Manajemen Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran dari pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu

Bengkulu, 02 Agustus 2021 M  
23 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II

**Dra. Fatimah Yunus, M.A.**  
**NIP. 196303192000032003**

**Khairiah Elwardah, M.Ag**  
**NIP. 197808072005012008**



**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 “Nilai Ekonomis Batang pisang Sebagai Alternatif Pendapatan Masyarakat”, oleh Bela Armelia Putri NIM 1711170033 Program Studi Manajemen Haji dan Umrah Jurusan Manajemen syariah, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Senin

Tanggal: 06 September 2021 M /28 Muharram 1443 H

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

Bengkulu, 08 September 2021 M  
01 Shafar 1443 H

**Tim Sidang Munaqasyah**

**Ketua**

**Dr. Desi Isnaini, MA**  
NIP. 197412022006042001

**Penguji I**

**Dr. Desi Isnaini, MA**  
NIP. 197412022006042001

**Sekretaris**

**Khairiah Elwardah, M.Ag**  
NIP. 197808072005012008

**Penguji II**

**Herlina Yustati, MA, Ek**  
NIP. 198505222019032004

Mengetahui  
Plt. Dekan



**Dr. Asnaini MA**  
NIP. 197304121998032003



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

### SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “Nilai Ekonomis Batang Pisang Sebagai Alternatif Pendapatan Masyarakat,” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali sebagai acuan didalam naskah saya dengan disebutkan kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 27 Juli 2021 M  
17 Zulhijah 1442 H

Mahasiswa Yang Menyatakan



**Bela Armelia Putri**  
NIM. 1711170033

## **MOTTO**

Fokuslah dengan apa yang kamu bisa tidak perlu iri dengan pencapaian orang lain, hidup ini ibarat lari marathon bukan lari sprint jadi bukan siapa yang cepat dulua ntetapi siapa yang kuat menjalani prosesnya hingga sampai menuju garis finish. Mungkin kita akan sampai finish, namun waktunya saja yang berbeda.

Jernihkan pikiranmu maka keberhasilan akan menghampirimu  
(Bela Armelia Putri)

## **PERSEMBAHAN**

Aku persembahkan untuk mereka yang tercinta dan tersayang, karena berkat merekalah kumampu bertahan untuk terus maju menggapai mimpi dan bisa hidup lebih baik didunia ini maka kupersembahkan skripsi ini untuk mereka semua.

1. Ayah tercinta Warman dan ibu tercinta Lili Hartini kedua orang tuaku yang telah mendidikku, mendo'akanku, memberikan kasih sayang yang tak terhingga dan memberikan semangat yang begitu besar untukku sampai sekarang, teruslah menjadi malaikat dalam hidupku.
2. Saudara-saudara tercinta dan tersayang, Aprilia yuneta S.Pd kakak perempuanku, Arta fanela nelsi, Wergita Jene fourly adik perempuanku dan semua keluarga besarku yang senantiasa menghiasi hari-hariku lebih berwarna. Memberikanku begitu besar semangat hinggaaku dapat menyelesaikan S1 ini tepat waktu.
3. Teman-teman seperjuanganku, Ayu Pita Nova, Leza Herdianti, Ricka Arsita, Desy pustika dan uchi pupianti selaku tim dalam PKM kripop, terimakasih untuk saling percaya dan saling suport di setiap langkah dan keadaan serta teman-teman Manajemen haji dan umroh Welaefetri, Melati Oktavia, Hefti Liana, serta semua angkatan 2017.

**ABSTRAK**  
**Nilai Ekonomis Batang Pisang Sebagai Alternatif Pendapatan Masyarakat**

Oleh Bela Armelia Putri, NIM. 1711170033.

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui proses pengolahan batang pisang menjadi nilai ekonomis sebagai alternatif pendapatan masyarakat. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif. Hasil penelitian disimpulkan bahwa produk keripik Batang pisang melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari lima orang yang membeli keripik Batang pisang, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik Batang pisang ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen kedua menyatakan keripik Batang pisang ini kurang renyah dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen tiga sampai lima konsumen menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari lima 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.

**Kata Kunci:** Produksi, Keripik Batang Pisang, Nilai Ekonomis.

## **ABSTRACT**

### **The Economic Value of Banana Trunks as an Alternative to Community Income**

By Bela armelia daughter, NIM. 1711170033.

The purpose of this study is to determine the process of processing banana stems into economic value as an alternative to community income. This study uses a type of field research with a qualitative approach. The results of the study concluded that the banana stem chips product through market trials obtained from the first experiment, namely from five people who bought banana stem chips, the first consumer stated that these banana stem chips were delicious and suitable for consumption, the second consumer stated that these banana stem chips were less crunchy. and the packaging is less attractive while consumers three to five consumers state the same thing as the first consumer who states it is delicious and suitable for consumption. consumers so that they can meet and provide the best products for consumers.

**Keywords:** Production, Banana Trunk Chips, Economic Value.



## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Nilai ekonomis batang pisang sebagai alternatif pendapatan masyarakat”. Shalawat dan salam tak lupa pula saya panjatkan untuk Nabi besar Muhamad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran islam, sehingga umat islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun di akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan mengetahui proses pengolahan batang pisang menjadi nilai ekonomis sebagai alternatif pendapatan masyarakat dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada program studi Manajemen Haji dan Umroh pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

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

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

telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.

3. Dra. Fatimah Yunus, M.A Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulis tugas akhir ini.
4. Khairiah Elwardah, M. Ag Selaku pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan motivasi semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Bapak dan ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keiklasan.
6. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan bisnis islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
7. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menyadari masi 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, 08 September 2021 M  
01 Shafar 1443 H

**Bela Armelia Putri**  
NIM.1711170033

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah.....	10
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Manfaat Penelitian .....	10
E. Luaran yang diharapkan .....	11
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
A. Kajian Teori .....	12
B. Analisis Produk .....	31
C. Lokasi Program .....	33
D. Analisa Kelayakan Program.....	33
E. Anlisa Keuntungan .....	34
F. Keberlanjutan Usaha .....	37
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
A. Alat Dan Bahan .....	39
B. Proses Pembuatan .....	39
C. Proses Promosi dan Pemasaran .....	45
D. Analisis Peluang Usaha .....	46
<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
A. Anggaran Biaya .....	47
B. Jadwal Kegiatan Program.....	50

<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN</b>	
A. Hasil yang dicapai Berdasarkan Luaran program .....	53
B. Potensi Keberlanjutan Program .....	56
<b>BAB VI PENUTUP</b>	
A. Evaluasi .....	21
B. Kesimpulan Saran .....	21
C. Saran .....	21
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Batang Pisan .....	16
tabel 4.1 Anggaran Biaya .....	47
Tabel 4.3 Jadwal kegiatan .....	50

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Surat Keterangan Penunjukan Pembimbing
2. Sertifikat Penyuluh Keamanan pangan
3. Nomor induk berusaha
4. surat keterangan izin usaha
5. sertifikat peerizinan industri rumah tangga
6. surat izin operasional
7. Lembar bimbingan laporan TA Pembimbing I
8. Lembar bimbingan laporan TA Pembimbing II
9. Lembar saran penguji
10. lembar persetujuan
11. Curriculum vitae
12. Dokumantasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tumbuhan yang banyak tumbuh di daerah tropis, karena menyukai iklim panas dan memerlukan matahari penuh. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup air pada daerah dengan ketinggian sampai 2000 meter di atas permukaan laut. Di Indonesia, tanaman pisang dapat dijumpai di hampir semua daerah. Hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, namun utamanya yang dimanfaatkan adalah buahnya. Buah pisang rasanya manis, beberapa jenis pisang berasa sedikit asam, sehingga disukai oleh hampir seluruh masyarakat di dunia. Di Indonesia, buah pisang umumnya dimakan segar, dibuat kolak, di kukus, atau diolah lebih lanjut menjadi pisang selai, keripik, tepung pisang, dan lain-lain. Buah pisang dapat dikelompokkan ke dalam beberapa kelompok berdasarkan pemanfaatannya.

Kelompok pertama adalah *Musa sapientum* (banana) yang termasuk pisang buah meja. Kelompok ini lebih enak dimakan segar. Anggota kelompok ini antara lain : pisang ambon, ambon lumut, raja, raja sereh, mas, susu, dan barangan. Kelompok ke dua adalah *Musa paradisiaca* (plantain). Buah pisang pada kelompok ini lebih enak setelah

diolah terlebih dahulu. Anggota kelompok ini antara lain : pisang tanduk, oli, nangka, kapas, batu, dan kepok. Kelompok ke tiga adalah *Musa brachycarpa*, yaitu jenis pisang yang berbiji seperti pisang batu, disebut juga pisang klutuk. Kelompok ke empat adalah *Musa texilis*, yaitu jenis pisang penghasil serat seperti pisang manila.

Beberapa manfaat buah pisang pada kesehatan manusia antara lain : melumas (*lubricate*) usus, penawar racun, penurun panas (*antipiretik*), antiradang, peluruh kencing (*diuretik*), laksatif dingin dan lainlain. Buah pisang mengandung banyak vitamin (diantaranya vitamin C dan D) dan mineral (diantaranya Kalsium, Potasium dan Fosfor), sehingga sangat bermanfaat dalam menjaga kesehatan manusia, sebab dapat meningkatkan daya tahan tubuh yang mengkonsumsinya, sehingga mengurangi resiko terserang penyakit. Tingginya nilai gizi buah pisang disertai seratnya yang halus, menyebabkan buah ini sangat baik digunakan sebagai makanan bayi, balita maupun lansia. Buah pisang juga baik untuk para penderita sakit yang sedang dalam proses penyembuhan. Kandungan karbohidrat (gula) dan fosfor dalam buah pisang akan membuat yang mengkonsumsinya tahan lapar, namun bagi penderita tukak lambung dan asam lambung berlebihan disarankan untuk tidak mengonsumsi buah pisang masak secara berlebihan, terlebih ketika perut dalam keadaan kosong.



Bagian tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan selain buahnya adalah :

1. Daun.

Daun pisang dikenal sebagai bahan pembungkus makanan sejak lama dan sebagai bagian dari ritual budaya, misal sebagai alas pada penyajian nasi tumpeng atau sesaji.

2. Batang Pisang (Gedebog)

Batang pisang dapat digunakan sebagai bahan pembuat rakit, mainan anak-anak, sarana ritual budaya (misal alat untuk menancapkan wayang kulit), seratnya sebagai bahan dasar industri tekstil,

3. Jantung (bunga) pisang

Jantung pisang dapat digunakan sebagai bahan makanan olahan dan sarana pembuatan mainan anak-anak

4. Bonggol pisang

Bila bagian tengah bonggol pisang yang masih berada di tanah dilubangi, akan mengeluarkan air, yang mana air ini sering dimanfaatkan sebagai penyubur rambut, dan antiseptic pada luka.

5. Akar pisang

Akar pisang dan hati batang pisang dapat digunakan sebagai sumber mikroorganisma pada pembuatan pupuk hayati.

## 6. Kulit buah pisang

Ada sebagian masyarakat yang memanfaatkan kulit buah pisang sebagai campuran masakan.

Warga Pulau Enggano Kabupaten Bengkulu Utara Provinsi Bengkulu, kini menjadi sala satu daerah penghasil pisang terbesar di Bengkulu. Selain dapat dimanfaatkan secara peribadi, tanaman Batang pisang ini juga mampu menambah penghasilan warga. Marwan (52), warga pulau engano mengakui bahwa pengembangan potensi Batang pisang ini sudah mulai digeluti oleh warga setempat sejak tahun 2010. Warga Pulau Enggano mengembangkan tanaman Batang pisang terus dilakukan hingga saat ini. Menurut Marwan, “budi daya tanaman ini menjanjikan pendapatan tinggi”. Sejak setahun ini masyarakat di Enggano beralih menanam pisang karena hasil panennya menjanjikan dan pemasaran tidak ada hambatan, karena pembeli dari Bengkulu datang sendiri ke pulau Enggano. Lancarnya transportasi laut Bengkulu-Enggano juga mendukung penjualan. Terdapat kapal yang menghubungkan kedua wilayah dua kali dalam satu minggu sehingga tidak mempersulitkan pengeksporan pisang ke Bengkulu. Warga Pulau Enggano mengembangkan tanaman Batang pisang terus dilakukan hingga saat ini.<sup>1</sup>

Selain itu pisang tidak hanya bisa dimanfaatkan buahnya saja namun ada berbagai jenis. Bagian dari Batang

---

<sup>1</sup><https://www.beritasatu.com/nasional/222877/enggano-penghasil-pisang-kepok-terbesar-di-bengkulu>

Pisang kerap dimanfaatkan adalah buah juga daunnya. Namun bagian Batang Pisang jarang dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Tanpa disadari nyatanya batang pisang dapat dijadikan keripik. Keripik batang pisang merupakan jenis keripik yang sangat unik dan jarang ditemukan. Batang pisang mempunyai kandungan vitamin C yang tinggi, sehingga sangat cocok untuk dijadikan olahan keripik. Produk keripik batang pisang memang cukup mendapatkan antusias masyarakat yang sangat tinggi. Sehingga tak heran jika Keripik Batang Pisang mulai meroket dipasaran. Rasa Keripik Batang Pisang yang berstektur renyah dan gurih, bewarna kekuning-kuningan dan memiliki khas rasa masin.keunikannya berbeda dengan lainnya membuat bisnis keripik ini turut diperhitungkan.<sup>2</sup> Peluang bisnis Keripik Batang Pisang menjadi salah satu peluang bisnis yang menguntungkan dan dimodifikasi sedemikian rupa. Keripik Batang Pisang ini juga mendapat tempat di hati masyarakat dan memiliki prospek yang cerah dengan kesempatan yang sangat luas.Usaha olahan Batang Pisang ini memang masih jarang di jalankan oleh masyarakat. Sehingga pemasarannya masih besar untuk mendapatkan keuntungan dalam jumlah besar peminat Keripik Batang Pisang tidak hanya datang dalam negri namun di luar negri sangat luas sehingga kedepannya bisnis Keripik Batang

---

<sup>2</sup><http://www.pengusaha sukses.com/peluang-bisnis-keripik-debog-dan-analisa-usahanya/>

Pisang akan terus cemerlang dan tidak habis di sepanjang masa.

Riset Keripik Batang Pisang diawali dari upayaantisipasi krisis pangan akibat cuaca ekstrem dan pemanasan global yang melanda dunia termasuk Indonesia. Penelitian tentang Keripik Batang Pisang sejak 2020 untuk memenuhi ketersediaan pangan yang cukup dan merata diseluruh wilayah dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan nasional, sudah saatnya beralih penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal diantaranya Batang Pisang. Indonesia memiliki kelebihan dari potensi Batang Pisang mengandung nilai gizi. Menurut ahli gizi, Batang Pisang mengandung berbagai nutrisi seperti tanin, gula, dan neropinefrin, Batang Pisang juga bisa dipercaya melancarkan buang air kecil dan membersihkan saluran ginjal.

Jurnal penelitian proses pengolahan batang pisang menjadi nilai ekonomis sebagai alternatif pendapatan masyarakat menunjukkan bahwa pembuatan kerupuk dan dendeng dari hati pisang yang telah dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2017 pada 2 Kelompok Wanita Tani (KWT). Antusiasme tampak terlihat dari peserta yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga. Kegiatan ini dihadiri sekitar 50 orang peserta, pamong desa dan penyuluh pertanian. Dalam kegiatan ini juga diberikan bantuan kepada kedua KWT berupa oven gas, blender, wajan, baskom serta bahan-bahan

keperluan pembuatan kerupuk dan dendeng. Pelatihan Tahap II dilaksanakan pada tanggal 8 September 2017 dengan agenda menguji kualitas baik dari segi rasa, bentuk dan gizi dari hasil olahan kerupuk dan dendeng tersebut. Kerupuk hati batang pisang hasil olahan ke dua KWT peserta pelatihan, telah memenuhi standar kerupuk pada umumnya yaitu renyah, dan gurih. Sedangkan produk olahan dendeng juga sudah menyerupai dendeng yang berbahan dasar daging sapi, hanya saja dari segi warna kurang mengkilap karena serat hati batang pisang tidak mengandung lemak. Oleh sebab itu ke dua jenis makanan hasil olahan hati batang pisang, utamanya kerupuk, dengan kemasan yang menarik siap diproduksi massal untuk dipasarkan secara luas. Kerupuk hati batang pisang dapat menjadi alternatif makanan camilan, dengan menambah perasa makanan seperti keju, bumbu barbeque, lada hitam, dan lain-lain.<sup>3</sup>

Berdasarkan hasil analisis Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Kimia Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau tahun 2015 kandungan gizi batang pisang adalah bahan kering 8,00%; abu 19,50%, protein kasar 1,01%; serat kasar 19,50%; lemak kasar 0,75%; BETN 59,24%, serta kandungan gizi bonggol pisang adalah bahan kering.

---

<sup>3</sup>Retno Rosorastuti dkk, *Pemanfaatan Batang Pisang Untuk Aneka Produk Makanan Olahan Di Kecamatan Jenawi, Karanganyar*, (Jurnal penelitian: Universitas Sebelas Maret Surakarta, 2017), h. 2

Ada 5 manfaat luar biasa dari Batang Pisang bagi kesehatan pertama mencegah batu ginjal, kedua mengontrol keasaman, ketiga mengobati diabetes, keempat membantu menyehatkan sistem pencernaan, kelima menyembuhkan anemia.<sup>4</sup> Selain itu Keripik Batang Pisang dibuat dari Batang Pisang yang dikupas dan diambil dalamnya dipotong-potong menjadi berbentuk taro, kemudian difermentasi dahulu direndam menggunakan air kapur dan dicuci dengan air mengalir setelah itu ditiriskan, kemudian dikasih tepung. Modifikasi produk Keripik Batang Pisang ini bisa dimanfaatkan menjadi keripik yang mana olahan dari Batang Pisang ini tekstur maupun rasa dari keripiknya lebih enak dan renyah dan hilang dari rasa Batang Pisang. Keripik dengan salah satu bahannya Batang pisang ini menarik para konsumen disegala usia. Mulai anak-anak hingga dewasa, kebanyakan dari mereka menyukai keripik ini dikarenakan rasanya yang enak dan krispy nilai tambahnya yaitu bahan dari Batang Pisang yang membuat keripik ini lebih menarik dan legit sehingga membuat penikmatnya merasa kecanduan untuk mengkonsumsinya. Keripik Batang pisang adalah olahan yang sangat diminati masyarakat sebagaimana digambarkan dalam bentuk tabel dan grafik sebagai berikut.

---

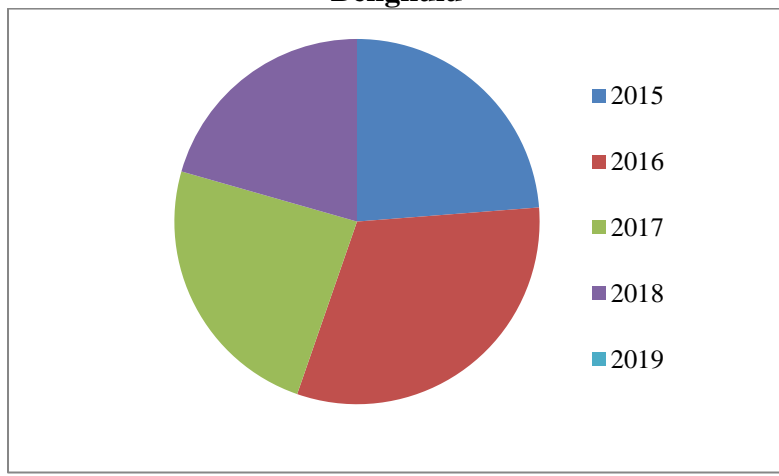
<sup>4</sup><http://www.tribunnews.com/kesehatan/2019/03/31/biasa-diabaikan-batang-pohon-pisang-memiliki-5-manfaat-kesehatan-bisa-obati-diabetes>

**Tabel 1.1**  
**Daftar Data Pertumbuhan Per Provinsi Batang Pisang<sup>5</sup>**

	Tahun	Pertumbuhan
Bengkulu	2015	23,966
	2016	31,809
	2017	24,313
	2018	20,744
	2019	7,09

Sumber: [tps://www.pertanian.go.id/hom/index.php?show=&fileNum=296](https://www.pertanian.go.id/hom/index.php?show=&fileNum=296)  
diakses pada tanggal 27-mei-2021

**Grafik 1.1**  
**Grafik Pertumbuhan Menurun Batang pisang di provinsi Bengkulu**



<sup>5</sup><https://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=296>.  
diakses.pada.tanggal.17.mei.2021

## **B. Perumusan Masalah**

Bagaimana proses pengolahan batang pisang menjadi nilai ekonomis sebagai alternatif pendapatan masyarakat?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui proses pengolahan batang pisang menjadi nilai ekonomis sebagai alternatif pendapatan masyarakat.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Fakultas

Memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai pemanfaatan batang pisang bahwa batang pisang bisa memiliki nilai jual yang lebih baik yakni dengan mengolah Batang pisang menjadi suatu produk bahan pangan.

### 2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan ketahanan pangan masyarakat Bengkulu yang mana merupakan diversifikasi produk berbasis potensi lokal, akan mengurangi ketergantungan akan bahan pangan impor seperti keripik.
- b. Terciptanya kreativitas mahasiswa dan masyarakat dalam bereksperimen untuk menciptakan inovasi yang bermanfaat dan tepat guna.
- c. Terciptanya peluang usaha kecil masyarakat yang bergerak di sektor ekonomi.



### 3. Bagi Peneliti

Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana proses pengolahan batang pisang menjadi nilai ekonomis sebagai alternatif pendapatan masyarakat.

### **E. Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan didalam pelaksanaan program kreativitas ini adalah:

1. Terwujudnya suatu lahan bisnis baru yang menguntungkan berupa Batang pisang yang kreatif dan inovatif.
2. Terciptanya produk Keripik Batang Pisang yang memiliki kandungan nutrisi tinggi.
3. Terjalinnya hubungan kemitraan dengan petani Batang Pisang sehingga panen dari petani langsung terdistribusi tanpa melalui pasaran dahulu

## BAB II

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

#### A. Kajian Teori

##### 1. Nilai Ekonomi

Secara umum, [pengertian](#) nilai ekonomi adalah pengukuran jumlah maksimum seseorang ingin mengorbankan barang dan jasa untuk memperoleh barang dan jasa tertentu lainnya.

Pengukuran dari nilai tambah pada sesuatu di ilmu ekonomi adalah berdasarkan pandangan dari individu, sehingga indikatornya adalah keinginan membayar (WTP) untuk mengkonsumsi atau tidak mengkonsumsi sesuatu.

Oleh karenanya, nilai tambah yang didapatkan suatu individu pasti akan sebanding dengan kesediaan membayar seseorang untuk menikmati sesuatu tersebut. Konsep nilai ekonomi bukan hanya menyangkut nilai pemanfaatan langsung dan tidak langsung semata. Nilai atau *Value* bisa diartikan sebagai kepentingan (*importance*) atau keinginan (*desirability*) dimana keduanya merupakan indikator nilai subjektif.

Pengukuran nilai ekonomi sering menggunakan *Willingness To Pay* (WTP) daripada melalui pengukuran *willingness to accept* (WTA) yaitu jumlah minimum [pendapatan](#) seseorang untuk mau menerima penurunan

terhadap sesuatu. WTA bukan pengukuran berdasarkan insentif sehingga kurang tepat untuk dijadikan studi yang berbasis perilaku manusia.<sup>6</sup>

## 2. Batang Pisang

Pisang adalah tanaman herbal yang berasal dari kawasan Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman buah ini kemudian menyebar ke kawasan Afrika (Madagaskar), Amerika Selatan dan Amerika Tengah. Tanaman Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang mempunyai nama latin *Musa Paradisiaca* nama ini telah ada sejak sebelum masehi. Nama *Musa* diambil dari nama seorang dokter kaisar Romawi Otavianus Agustus yang bernama Antonius Musa.

Pisang termasuk dalam tanaman hortikultura. Tanaman pisang saat ini hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pengisi tanah pekarangan rumah atau sebagai pengisi tanah pada pematang sawah dan tegalan. Tanaman pisang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat luas untuk berbagai macam keperluan hidup. Bagian dari tanaman pisang adalah umbi batang, batang tanaman, daun pisang, bunga pisang, buah pisang dan kulit pisang.

Tanaman pisang di Indonesia lebih dari 230 jenis, namun dipasaran hanya ada beberapa jenis pisang yang resmi dijual. Pisang tersebut tidak hanya diambil dari

---

<sup>6</sup>Fandy Tjiptono, *Strategi Pemasaran*, (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2000), h. 16.

Indonesia, namun beberapa diambil dari luar kemudian dikembangkan di Indonesia. Berikut adalah jenis pisang yang sering dijumpai di Indonesia adalah sebagai berikut:

a. Pisang Ambon

Pisang ambon termasuk kedalam jenis *banana* yaitu pisang lebih disukai untuk dikonsumsi secara langsung. Pisang ambon memiliki rasa yang khas. Pisang ambon memiliki kadar gula yang tinggi, tetapi kadar patinya rendah. Harganya relatif lebih mahal dibandingkan dengan jenis pisang lainnya.

b. Pisang Nangka

Pisang nangka termasuk jenis *plantain* yaitu pisang yang disukai jika telah diolah menjadi bentuk makanan lain. Cairan dalam buah mengkilap. Memiliki kadar pati tinggi dan memiliki aroma kurang tajam. Warna kulit buah pisang nangka yang sudah matang adalah hijau. Warna daging buahnya putih dan rasanya sama manis. Berat per tandan 11-14 kg terdiri dari 6-8 sisir. Setiap sisir terdiri dari 14-24 buah. Panjang buahnya 24-28 cm dengan diameter 3,5-4 cm

c. Pisang Kepok

Pisang kepok termasuk ke dalam jenis *plantain*. Daging pisang kepok memiliki kandungan padatan yang cukup tinggi sehingga sangat cocok untuk membuat

keripik, tepung dan selai pisang. Syarat untuk membuat bahan baku pembuatan keripik pisang adalah pisang yang memiliki kandungan pati 16,5-19,5 %.

d. Pisang Siam

Pisang siam juga termasuk kedalam jenis *plantain*. Pisang siam mengandung karbohidrat dan kalori yang sangat tinggi dibandingkan dengan jenis pisang lainnya. Pisang siam cocok diolah menjadi keripik atau tepung.

e. Pisang Tanduk

Pisang tanduk termasuk kedalam jenis *plantain*. Pisang tanduk sangat khas karena memiliki ukuran yang sangat besar dan berwarna kuning dengan bintik kehitaman. Harga pisang tanduk relatif mahal. Pisang ini sangat enak jika direbus. Selain itu, pisang tanduk juga cocok untuk membuat getuk karena tekstur yang dihasilkan akan kenyal, warnanya menarik, dan rasanya agak asam.

f. Pisang Klutuk

Pisang klutuk memiliki tandan buah dengan ukuran besar dan juga panjang. Ukurannya dapat mencapai 20 cm sampai 100 cm dan tersiri dari 5 hingga 7 sisir. Biasanya setiap sisir dipenuhi 12 sampai 18 buah pisang klutuk. Buah pisang klutuk memiliki empat sisi

dengan kulit yang tebal. Daging buahnya berwarna putih kekuningan dengan tekstur kasar dan berbiji.

Di bawah ini merupakan kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram batang pisang:

**Tabel 2.1**  
**Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram**

Kalori (kkal)	245 kkal
Karbohidrat	66,20 gram
Energi	154 kalori
Protein	3,40 gram
Serat	0,9 gram
Lemak	0,00 gram
Kalium	394 miligram
Kalsium	60 miligram
Vitamin C	4,0 miligram
Fosfor	150 miligram

### 3. Pengertian Produksi

Produksi adalah usaha mengeksploitasi sumber-sumber daya agar dapat menghasilkan manfaat ekonomi. Dalam ekonomi Islam kata produksi merupakan salah satu kata kunci terpenting, dari konsep dan gagasan produksi ditekankan bahwa tujuan utama yang ingin dicapai kegiatan ekonomi adalah untuk kemaslahatan individu (self interest), dan kemaslahatan masyarakat (social interest) secara berimbang.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup>Monzer Khaf, *Ekonomi Islam, (telaah analitik terhadap fungsi system ekonomi islam)*, terj.Machnun Husein dari judul aslinya “ *The Islamic Economy: Analytical of the Funchtioning of the Islamic Economic System*”, Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 1995), h 57.

Monzer Kahf mendefenisikan kegiatan produksi dalam Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana di gariskan dalam agama Islam, yaitu kebahagiaan dunia akhirat.

Muhammad Nejatullah Siddiqi berpendapat bahwa kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan atau kemanfaatan (masalah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.<sup>8</sup>

Sofyan Assauri, produksi didefinisikan segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (organization, managerial, dan skills).

Dari pengertian di atas, manfaat aktivitas produksi dalam ekonomi Islam dengan manfaat dalam ekonomi konvensional nampak dalam beberapa hal, yang terpenting diantaranya adalah sebagai berikut:

---

<sup>8</sup>M. Aslam Haneef, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer* (Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada, 2010), h 54.

1. Dibenarkan syariah, dimana Islam mensyaratkan manfaat yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi harus diperbolehkan dalam syariah.
2. Harus tidak mengandung unsur mudharat bagi orang lain.
3. Keluasan cakupan manfaat dalam ekonomi Islam yang mencakup manfaat di dunia dan manfaat di akhirat.

Secara implisit produksi dapat diungkapkan dengan beberapa terminology, seperti: *Islahul maal* (memperbaiki harta), *Kashab* (berusaha), *imaarah* (kemakmuran) dan *Ihtiraf* (bekerja). Islam sesungguhnya menerima motif-motif memproduksi seperti pola pikir ekonomi konvensional tadi, hanya bedanya, lebih jauh Islam juga menjelaskan nilai-nilai moral di samping utilitas ekonomi. Bagi Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual di pasar, dua motifasi itu belum cukup karena masih terbatas pada fungsi ekonomi. Islam secara khusus menekankan bahwa setiap kegiatan produksi harus pula mewujudkan fungsi sosial, seperti yang tercantum dalam QS. Al-Haadid (57) ayat 7;

ءَامِنُوا بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِ ۗ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُّسْتَخْلِفِيْنَ فِيْهِ ۗ

فَالَّذِيْنَ ءَامَنُوْا مِنْكُمْ وَاَنْفَقُوْا لَهُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ﴿٧﴾



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

#### 4. Tujuan Produksi

Menurut Chapra tujuan produksi adalah memenuhi kebutuhan pokok setiap individu dan menjamin setiap orang mempunyai standar hidup manusiawi, terhormat dan sesuai dengan martabat manusia sebagai khalifah. Tidak terpenuhinya kebutuhan tersebut dapat menimbulkan masalah mendasar bagi manusia. Oleh sebab itu, setiap muslim juga harus berusaha meningkatkan pendapatan agar menjadi mustahiq yang dapat membantu kaum lemah melalui pembayaran zakat, infaq, sedeqah dan wakaf.

Dengan keyakinan akan peran dan kepemilikan absolut dari Allah Rabb semesta alam, maka konsep produksi didalam ekonomi Islam tidak semata-mata bermotif maksimalisasi keuntungan dunia, tetapi lebih penting mencapai maksimalisasi keuntungan akhirat. Pada ayat 77 surah al-Qashash berbunyi;

وَأَوْحَيْنَا إِلَىٰ أُمِّ مُوسَىٰ أَنْ أَرْضِعِيهِ ۖ فَإِذَا خِفْتِ عَلَيْهِ فَأَلْقِيهِ  
 فِي الْيَمِّ وَلَا تَخَافِي وَلَا تَحْزَنِي ۗ إِنَّا رَادُّوهُ إِلَيْكِ وَجَاعِلُوهُ  
 مِنَ الْمُرْسَلِينَ ﴿٧٠﴾

Artinya: Dan Kami ilhamkan kepada ibu Musa; "Susuilah Dia, dan apabila kamu khawatir terhadapnya Maka jatuhkanlah Dia ke sungai (Nil). dan janganlah kamu khawatir dan janganlah (pula) bersedih hati, karena Sesungguhnya Kami akan mengembalikannya kepadamu, dan men- jadikannya (salah seorang) dari Para rasul.

Ajaran Islam yang mengaitkan tujuan produksi dengan kemaslahatan. Apabila produksi basic need atau dharuriyah menjadi suatu prioritas, maka kesejahteraan masyarakat akan meningkat karena segala macam kebutuhan pokok mereka telah terpenuhi. Adapun tujuan produksi menurut Monzer Kahf antara lain:

- a. Upaya manusia untuk meningkatkan tidak hanya kondisi materialnya.
- b. Akan tetapi juga moralnya untuk kemudian menjadi sarana mencapai tujuannya kelak di akhirat. Sehingga produk-produk yang menjauhkan manusia dari nilai-nilai moralnya akan dilarang dalam Islam.

- c. Aspek sosial dalam produksi, yaitu distribusi keuntungan dari produksi itu sendiri diantara sebagian besar orang dengan cara seadil-adilnya. Hal tersebut merupakan tujuan utama ekonomi masyarakat. Sistem ekonomi Islam lebih terkait dengan kesejahteraan masyarakat dibandingkan dengan sistem yang lainnya.
- d. Masalah ekonomi bukanlah masalah yang jarang berkaitan dengan kebutuhan hidup, akan tetapi permasalahan tersebut timbul karena kemalasan dan kealpaan manusia dalam usahanya untuk mengambil manfaat sebesar-besarnya dari anugerah Allah.

#### 5. Pemasaran Produk

Pemasaran adalah suatu proses sosial yang melibatkan kegiatan-kegiatan penting yang memungkinkan individu dan perusahaan mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui pertukaran dengan pihak dan untuk mengembangkan hubungan pertukaran.

Sedangkan definisi pemasaran adalah suatu istem total kegiatan bisnis yang dirancang untuk menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang-barang dan jasa yang dapat memuaskan keinginan baik kepada konsumen saat ini maupun konsumen potensial, dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa kesimpulan yang di ambil dalam bidang pemasaran, harus ditujukan untuk

menentukan produk dan pasarnya, harga serta promosinya, untuk dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

Dari defini di atas memberikan pengertian bahwa pemasaran bukan hanya aktivitas-aktivitas yang terjadi sebelum produk dimulai dan merupakan suatu sistem dari kegiatan-kegiatan yang saling berhubungan mulai dari merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa kepada konsumen.

Dari berbagai pengertian pemasaran di atas dapat disimpulkan bahwa pemasaran adalah sebuah proses sosial ekonomi yang bertumpu pada pemenuhan kebutuhan individu dan kelompok dengan menciptakan pertukaran sehingga memberikan kepuasan individu atau kelompok yang maksimal.<sup>9</sup>

Definisi pemasaran ini didasarkan pada konsep-konsep inti berikut ini:

- a. Kebutuhan, adalah suatu keadaan dirasakannya ketiadaan kepuasan dasar tertentu. Orang membutuhkan pangan, sandang, rumah, rasa aman, rasa memiliki, harga diri dan lain-lain untuk tetap hidup.
- b. Keinginan dan permintaan. Keinginan adalah kehendak yang kuat akan pemuas yang spesifik terhadap kebutuhan-kebutuhan yang lebih mendalam. Keinginan

---

<sup>9</sup>Ita Nurcholifah, *Strategi Marketing Mix dalam Perspektif Syari'ah*, *Jurnal Khatulistiwa –Journal Of Islamic Studies* , Volume 4, Nomor 1, Maret 2014

manusia terus menerus dibentuk oleh kekuatan dan lembaga-lembaga kemasyarakatan seperti masjid, gereja, sekolah, keluarga dan perusahaan-perusahaan bisnis.

- c. Produk, adalah sesuatu yang dapat ditawarkan kepada seseorang untuk memuaskan suatu kebutuhan atau keinginan. Kita biasanya menggunakan istilah produk dan jasa untuk membedakan antara objek fisik dengan objek yang tak berwujud (intangible).
- d. Utilitas, nilai dan kepuasan. Utilitas adalah taksiran konsumen mengenai kapasitas keseluruhan suatu produk untuk memuaskan kebutuhannya.
- e. Pertukaran, transaksi dan hubungan. Pertukaran adalah tindakan untuk memperoleh produk yang dikehendaki dari seseorang dengan menawarkan suatu yang lain sebagai balasannya. Pertukaran yaitu konsep yang jelas yang mendasari pemasaran. Transaksi adalah unit dasar dari pertukaran. Transaksi merupakan perdagangan nilai-nilai di antara dua pihak. Transaksi tidak mengharuskan uang sebagai salah satu nilai yang diperdagangkan atau dipertukarkan.
- f. Pasar. Konsep pertukaran membawa kita kepada konsep pasar. Pasar terdiri dari semua pelanggan potensial yang mempunyai kebutuhan atau keinginan tertentu yang mungkin bersedia dan mampu melibatkan diri dalam

suatu pertukaran guna memuaskan kebutuhan atau keinginan tersebut.

- g. Pemasaran dan pemasar. Pemasar adalah seseorang yang mencari sumber daya dari orang lain dan bersedia menawarkan sesuatu yang bernilai sebagai imbalannya.<sup>10</sup>

Ada 10 jenis wujud (ruang lingkup) yang bisa dipasarkan yaitu:

a. Barang

Barang-barang fisik merupakan bagian yang terbesar dari produksi dan usaha pemasaran kebanyakan negara. Di negara-negara berkembang barang-barang terutama bahan makanan, komoditas, pakaian, dan perumahan merupakan bagian yang paling penting bagi keberhasilan perekonomian.

b. Jasa

Jasa adalah setiap tindakan atau perbuatan yang dapat ditawarkan oleh satu pihak kepada pihak lain yang pada dasarnya bersifat *intangible* (tidak berwujud fisik) dan tidak menghasilkan kepemilikan sesuatu. Ketika perekonomian semakin maju, semakin meningkat proporsi kegiatan mereka yang difokuskan pada produksi jasa. Jasa mencakup hasil kerja penyewaan

---

<sup>10</sup>Usi Usmara, *Pemikiran Kreatif Pemasaran*, (Yogyakarta: Amara Books, 2008), h. 1-10.

mobil, psikiater tenaga profesional yang bekerja dalam sebuah perusahaan.<sup>11</sup>

c. Pengalaman

Dengan merangkai-rangkaikan beberapa jasa dan barang, seseorang dapat menciptakan, mempergelarkan dan memasarkan pengayaan pengalaman. Pengayaan pengalaman, yaitu pengalaman untuk mengunjungi kerajaan dongeng, kapal bajak laut, atau rumah hantu.

d. Peristiwa

Pemasar mempromosikan peristiwa-peristiwa yang terkait dengan waktu bersejarah, seperti olimpiade, ulang tahun perusahaan, pameran dagang yang besar, peristiwa-peristiwa olahraga, dan pementasan seni. Dia adalah seorang wartawan. Ada profesi paripurna yang lazim dilakukan oleh para perencana pertemuan yang menyusun rincian-rincian kegiatan untuk suatu peristiwa dan menggelarnya sampai selesai secara sempurna.

e. Orang

Pemasaran selebriti telah menjadi bisnis penting. Setiap bintang film besar memiliki seorang agen, seorang menejer pribadi, dan menjalin hubungan dengan agen-agen kehumasan (PR). Artis, musisi, CEO, dokter, pengacara, dan ahli keuangan yang berpenampilan hebat,

---

<sup>11</sup>Fandy Tjiptono, *Strategi Pemasaran*, (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2000), h. 16.

serta para professional lain meminta bantuan dari pemasar selebriti.

f. Tempat

Setiap kota, propinsi, dan negara-negara di dunia secara keseluruhan bersaing secara aktif untuk menarik para turis, pabrik (investor), kantor pusat perusahaan, dan tempat tinggal baru. Para pemasar tempat mencakup para spesialis pengembangan ekonomi, agen *real estate*, bank-bank komersial, asosiasi bisnis, dan agen-agen kehumasan serta periklanan.

g. Properti

Properti adalah hak kepemilikan tak berwujud baik itu berupa benda nyata (*real estate*) atau finansial (saham dan obligasi). Properti itu diperjual belikan, dan itu menyebabkan timbulnya upaya pemasaran. Agen real estate bekerja keras atas nama pemilik atau pencari property guna menjual atau membeli real estate untuk keperluan komersial atau tempat tinggal

h. Organisasi

Organisasi secara aktif bekerja untuk membangun citra yang kuat dan menyenangkan pikiran masyarakat publik. mereka. Kita melihat iklan identitas badan usaha yang ditayangkan oleh perusahaan-perusahaan untuk mendapatkan lebih banyak pengakuan publik. Universitas, museum, dan organisasi pertunjukan



seni semuanya membuat rencana untuk menaikkan citra public mereka guna lebih memenangkan persaingan dalam mendapatkan audiens dan dana.

i. Informasi

Informasi dapat diproduksi dan dipasarkan sebagai sebuah produk. Pada hakikatnya, informasi merupakan suatu yang diproduksi dan didistribusikan oleh sekolah dan universitas dengan harga tertentu kepada mahasiswa, orang tua dan masyarakat. Ensiklopedia dan kebanyakan buku nonfiksi memasarkan informasi. Produksi, pengemasan dan pendistribusian informasi merupakan salah satu dari industry utama masyarakat

j. Gagasan

Produk dan jasa adalah platform untuk menyerahkan beberapa gagasan atau manfaat. Pemasar berusaha keras untuk mencari kebutuhan inti yang ingin mereka penuhi.<sup>12</sup>

Indikator dari pemasaran adalah 7 komponen dalam pemasaran yaitu sebagai berikut:

a. Produk

Keputusan-keputusan tentang produk ini mencakup penentuan bentuk penawaran produk secara fisik bagi produk, merek yang akan ditawarkan atau

---

<sup>12</sup>Sunarto, *Manajemen Pemasaran*, (Yogyakarta: Amus, 2003), h. 3.

ditempelkan pada produk tersebut (brand), fitur yang ditawarkan di dalam produk perbankan adalah jasa, sebagai contoh dari produk jasa, sehingga pemasarannya yang digunakan pun adalah strategi pemasaran untuk produk jasa.<sup>13</sup>

b. Harga (*price*)

Salah satu elemen yang membedakan antara perbankan syariah dan bank konvensional. Penentuan harga jual produk berupa jasa yang ditawarkan dalam perbankan syariah merupakan salah satu factor penting untuk menarik.<sup>14</sup>

c. Tempat (*place*)

Dalam melakukan penetrasi pasar, pemasaran yang baik tidak akan berhasil jika tidak di dukung oleh tempat atau saluran distribusi yang baik dalam menjual produk yang ditawarkan kepada konsumen.<sup>15</sup>

d. Promosi (*promotion*)

Promosi merupakan komponen yang dipakai untuk memberitahukan dan mempengaruhi pasar bagi perusahaan, sehingga pasar dapat mengetahui tentang produk yang diproduksi oleh perusahaan tersebut.

---

<sup>13</sup>Nur Rianto Al Arif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15

<sup>14</sup>Gita Danupranata, *Buku Ajar Manajemen*, (Jakarta: Salemba Empat, 2013), h. 41

<sup>15</sup>Gita Danupranata, *Buku Ajar Manajemen*, (Jakarta: Salemba Empat, 2013), h. 41

Adapun kegiatan yang termasuk dalam aktifitas promosi adalah periklanan, personal selling, promosi penjualan, dan publisitas. Tujuan yang diharapkan promosi adalah konsumen dapat mengetahui tentang produk tersebut dan pada akhirnya memutuskan membeli produk tersebut.<sup>16</sup>

e. People

Faktor sumber daya manusia sangat menentukan maju atau tidaknya sebuah perusahaan. Tak dapat kita pungkiri bahwa faktor ini berperan penting dalam membuat suatu kemajuan atau bahkan kemunduran dari suatu perusahaan. Inilah mengapa berbagai perusahaan berlomba-lomba untuk mencari kandidat pekerja terbaik, mereka bahkan rela membayar lebih untuk menyewa pihak pencari kerja independen yang sudah ahli dalam mencarikan kandidat pekerja bagi perusahaan. Pertanyaan-pertanyaan terkait, apakah karyawan tersebut memiliki *performance* tinggi atau sebaliknya, apakah karyawan tersebut loyal atau sebaliknya, apakah karyawan tersebut mampu melayani konsumen dengan baik atau sebaliknya akan ikut membantu kesuksesan sebuah perusahaan jasa di pasaran.<sup>17</sup>

---

<sup>16</sup>Nur Rianto Al Arif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15

<sup>17</sup>Nur Rianto Al Arif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15

f. Proses

Proses di sini mencakup bagaimana cara perusahaan melayani permintaan tiap konsumennya, mulai dari konsumen memesan (*order*) hingga akhirnya mereka mendapatkan apa yang mereka inginkan. Beberapa perusahaan tertentu biasanya memiliki cara yang unik atau khusus dalam melayani konsumennya. Seperti halnya di suatu restoran, ada beberapa restoran yang memberikan fasilitas “*open kitchen*”, di mana konsumen bisa melihat tiap proses pembuatan makanan yang mereka pesan.<sup>18</sup>

g. *Physical Evidence*

Tampilan fisik tempat usaha akan menjelaskan bagaimana penataan bangunan dari suatu perusahaan. Apakah perusahaan menggunakan interior yang unik, *lightning system* yang menarik, desain ruangan yang menarik perhatian, dan lain sebagainya. Perusahaan tentu akan menyadari bahwa penataan bangunan di suatu perusahaan tentu akan memengaruhi *mood* pengunjung. Desain interior yang terkesan berantakan tentu akan membuat konsumen merasa agak sedikit tidak nyaman dengan keadaan di perusahaan tersebut. Bangunan harus dapat menciptakan suasana yang menyenangkan,

---

<sup>18</sup>Nur Rianto Al Arif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15

sehingga memberikan pengalaman kepada pengunjung dan dapat memberikan nilai tambah.<sup>19</sup>

## **B. Analisis Produk**

Nama produk ini adalah “Keripik Batang Pisang” yang merupakan salah satu olahan dari batangpisang dan produk ini bergerak dibidang olahan dan pangan. Produk ini diberi nama “KriPoP”. 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 dengan cara memberi inovasi pada rasa Keripik Pohon Pisang serta perbaikan kemasan pada produk Keripik Pohon Pisang. Besar keinginan kami untuk lebih memperkenalkan potensi dan pemberdayaan pangan lokal.

Dalam pemasaran sangat dibutuhkan yang namanya strategi, mulai dari lokasi yang strategis. Untuk masuk ke dunia pasar harus menentukan pilihan lokasi yang tepat, strategis, ramai dan sesuai target pemasarannya.<sup>20</sup> Produk Keripik Batang Pisang ini dibuat dengan inovasi keripik yang berbahan dari Batang Pisang memiliki banyak manfaat seperti kandungan zat besi dan vitamin B6 yang sangat bermanfaat untuk meningkatkan kandungan hemoglobin dalam darah. Batang Pisang menyediakan Energi sebesar 78 derajat C1,

---

<sup>19</sup>Nur Rianto Al Arif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15

<sup>20</sup><http://www.pengusaha.sukses.com/peluang-bisnis-kerpik-debog-dan-analisa-usahanya/>

jumlah karbohidrat 48,26 %, glukosa sebesar 10,05%, kadar etanol sebesar 9,90%, bioethanol dengan konsentrasi 30,59%<sup>21</sup> Selain dari segi kesehatan, makanan ini juga menjadi makanan unik yang berpotensi menarik daya konsumen. Bahan-bahan yang berkualitas dan mudah dijangkau serta harga jual produk yang masih cukup terjangkau. Harga yang ditawarkan kepada konsumen per produk Keripik Batang Pisang adalah Rp.10.000.

Lokasi atau tempat juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Target konsumen adalah anak-anak, remaja, maupun orang tua. Maka lingkungan yang paling tepat untuk menjual Keripik Batang Pisang adalah tempat-tempat wisata, pasar, lingkungan sekolah, dan lingkungan kantor. Promosi dilakukan menggunakan dua strategi pemasaran yaitu secara offline dan online. Dalam skala kecil, penggunaan strategi pemasaran secara offline yaitu dengan kerjasama antar pedagang disekitar tempat wisata dan tokoh oleh-oleh khas Bengkulu. Selain itu, jika ada bazar atau kegiatan luar semacam expo atau pameran dan tempat-tempat umum yang ramai dapat dijadikan peluang untuk membuat stand disana. Dalam skala besar, penggunaan strategi pemasaran secara online yaitu dengan menjadikan media sosial dan website untuk tempat pemasaran dan bukak lapak.

---

<sup>21</sup> 142597-ID-bioethanol-dari-bonggol-pohon-pisang.pdf

### **C. Lokasi Program**

Pembuatan Keripik Batang Pisang ini dilakukan di Jalan Perumnas Betungan Asri RW 05 RT 34 Depan SD Negeri 101 Kota Bengkulu Selebar, Bengkulu, Id 38212 Tepatnya di Rumah Uci Pupianti.

Lokasi ini berpeluang bagus dikarenakan tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat, sehingga usaha ini bisa memberikan inovasi bagi masyarakat terutama di kompleks perumahan Betungan. Lokasi ini juga tidak jauh dari kawasan kampus IAIN sehingga produk ini bisa dipromosikan dengan mahasiswa dan masyarakat sekitar. Akan tetapi lokasi ini mempunyai suatu tantangan yang mana lokasinya yang cukup jauh dari lokasi pasar, sehingga pemasarannya lebih banyak dengan menggunakan media sosial. Kemudian apabila konsumen ingin membeli produk ini bisa secara online.

### **D. Analisa Kelayakan Program**

Berdasarkan analisis pasar, Keripik Batang Pisang ini mempunyai peluang yang tinggi dibanding produk lain. Adanya keunggulan dari produk lain dari segi komposisi yang bergizi dan non kimia, membuat produk Keripik Batang Pisang 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 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.<sup>22</sup>

## E. Analisa Keuntungan

Rekap biaya Keripik Batang Pisang:

a. Investasi peralatan:

**Tabel 2.1**

### **Perlatan Produksi Keripik Batang Pisang**

<b>Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga per-alat</b>	<b>Total harga</b>
Pisau	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Sendok kecil	5 buah	Rp. 2.000	Rp. 10.000
Wajan	1 buah	Rp. 65.000	Rp. 65.000
Sendok penggoreng	2 buah	Rp. 17.000	Rp. 34.000
Kompor gas	1 alat	Rp. 300.000	Rp. 300.000
<b>Total investasi peralatan</b>			<b>Rp. 419.000</b>

<sup>22</sup><https://www.lokerpns.web.id/2018/05/pengertian-resiko-usaha-jenis-usaha-contoh-cara-mengatasinya.html>



b. Investasi Modal Kerja:

**Tabel 2.2**

**Investasi Modal kerja**

<b>Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
Batang Pisang	1 Batang	Rp. 5.000	Rp. 5.000
kapur sirih	8 bungkus	Rp. 2.000	Rp. 20.000
Garam	4 bungkus	Rp. 3.000	Rp. 12.000
Kaldu ayam	16 sachet	Rp. 500	Rp. 8.000
Lada	8 sachet	Rp. 1.000	Rp. 8.000
Minyak goring	4 kg	Rp. 12.000	Rp. 48.000
Tepung terigu	2 kg	Rp. 2.000	Rp. 2.000
Tepung tapioca	4 bungkus	Rp. 8.000	Rp. 28.000
Tepung bumbu ayam	8 bungkus	Rp. 2,500	Rp. 20.000
Kemasan	272 pack	Rp. 2.500	Rp.680.000

Stiker	272 lembar	Rp. 1.500	Rp. 408.000
Tepung beras	4 bungkus	Rp. 7.000	Rp.28.000
Sarung tangan plastic	1 pack	Rp.10.000	Rp.10.000
Total investasi modal kerja			Rp. 1.293.000

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil keripik Batang pisang dalam 1 bulan membutuhkan 1 Batang pisang yang akan menghasilkan sekitar 272 pack keripik dengan ukuran 100 gr. Perhitungan Biaya Produksi:

Biaya tetap Per Bulan<sup>23</sup>

Penyusutan Rp.419.000 / 1 bulan = Rp. 419.000

Telepon, Dll = Rp. 100.000+

**Total = Rp. 519.000**

a) Biaya Variabel

Biaya variable = Rp.1.293.000 = Rp. 1.293.000

Hitunglah

1. Tota biaya produksi
2. Total pendapatan
3. Keuntungan
4. BEF ( Break Event Point )

---

<sup>23</sup> Arief Sugiono, *Manajemen Keuangan*, PT Grasindo : Jakarta;2009 hal 95

Total biaya produksi

Biaya tetap = Rp.419,000/1 bulan = Rp 519,000

Biaya variabel =Rp.1.293.000 =Rp.1.293.000 +

---

Total = Rp.1.812,000

1. Total biaya pendapatan = jumlah produksi x harga jual

=272 pack x Rp. 10.000

= Rp. 2.720,000

3. Keuntungan = Total biaya penerimaan-Total biaya produksi

= Rp. 2,270.000 - 1.812,000

=Rp. 908,000

BEP Unit (Break even point ) unit =  $\frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Harga jual perunit}}$

= Rp. 1.812,000 – Rp 10,000

= 181 pack

Jadi untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp.10.000 per pack, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 181 pack, maka perusahaan terindikasi merugi karena biaya produksi tidak tertutupi

## **F. Keberlanjutan Usaha**

Kedepannya usaha ini akan berlanjut dikemudian hari.

Adapun rencana pengembangan produksi antara lain:

1. Memperluas wawasan di bidang makanan khususnya Keripik Batang pisang
2. Menemukan dan menciptakan cara terbaru dalam membuat Keripik Batang Pisang
3. Memperluas berbagai cita rasa Keripik Batang Pisang
4. Meningkatkan produk

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

##### **A. Alat dan bahan**

Berikut di bawah ini adalah penjelasan tentang alat dan bahan pembuatan keripik batang pisang:

1. Alat-alat yang digunakan yakni:

**Tabel 3.1**

**Alat-Alat Produksi**

<b>Nama alat</b>	<b>Jumlah</b>
Pisau	2 buah
Sendok kecil	5 buah
Wajan	1 buah
Sendok penggoreng	2 buah
Kompor gas	1 alat

2. Bahan yang digunakan yakni:

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

##### **B. Proses Pembuatan**

1. Cara membuat keripik Batang pisang:

Bahan-bahan:

- a. Batang pisang

- b. Kapur sirih
  - c. Garam
  - d. Kaldu ayam
  - e. Lada
  - f. Minyak goreng
  - g. Tepung terigu
  - h. Tepung tapioca
  - i. Tepung bumbu ayam krispy
  - j. Tepung beras
  - k. Kemasan
  - l. Stiker
  - m. Sarung tangan plastik
2. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :
- a. Dalam baskom besar siapkan sekitar 6 liter air, atau sekiranya semua potongan pelepah batang pisangnya itu nantinya bisa terendam. Tambahkan garam dan air larutkan kapur sirih, aduk rata, sisikan.
  - b. Ambil batang pisang yang terbaik itu dari jenis pisang kepok yang sudah berbuah. Jika menggunakan pisang kluthuk, pisang raja juga boleh. Sebaiknya hindari penggunaan dari Batang pisang ambon, karena hasilnya jadi rawan pahit. Ambil batang pisang sekitar ½ Batang kebawah. Dengan panjang sekitar 100 s/d 150cm, potong jadi dua agar tidak terlalu panjang. Jadi satu Batang pisang bisa dibuat dua kali resep ini.

- c. Ambil pelepah batang dilapisan ke 6/ke 7 dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar pelepah batang yang sudah tua, karena hasilnya kurang bagus untuk dibuat keripik.
- d. Ambil selembur pelepah batang pisang, buang kedua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya saja. lalu memotong memanjang menjadi dua atau tiga bagian dengan lebar sekitar 3 s/d 4cm. kupas kulit luar batang pisang dengan cara diseset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang (bagian yang berbentuk menyerupai fiber kotak-kotak seperti taro net).
- e. Jika bagian inti terlalu tebal, kita bisa membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti pisang yang tipis. Sebaiknya langsung dimasukkan ke dalam air rendam yang sudah kita buat tadi agar tidak rawan menghitam. Seset sisanya hingga habis selanjutnya rendam 24 jam dan maksimal itu 48 jam.
- f. Pungsi perendaman dengan air garam dan kapur itu adalah untuk menghilangkan getah dari Batang pisang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet, selain itu juga agar teksturnya agar menjadi kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga ketika digoreng nantinya itu lebih keriuik.
- g. Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. bilas hingga 3 sampai dengan 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan

sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur sirih. Lalu peras dan buang airnya, sishkan.

- h. Setelah dicuci, siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi lalu aduk rata. Masukkan potongan batang pisang ke dalam larutan marinasi yang sudah kita buat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya ya, campur semua bahan pelapis, aduk rata.
- i. Sisihkan setelah 30 menit dimarinasi,sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan, Setelah kesat tiriskan.
- j. Panaskan minyak goreng gulingkan potongan batang pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk aduk hingga semua potongan batang pisang keatas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk- aduk hingga semua potongan batang pisang berlumur tepung. Lalu, goreng di minyak panas dengan api sedang agak besar diawal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Setelah kaku pindah ke api sedang agak kecil hingga minyak agak tenang. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi



apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 menit, Angkat tiriskan.

k. Dengan teknik setting api yang tepat maka hasil keripik debog tidak rawan berminyak. Goreng sisanya hingga habis. Setelah digoreng, jika sudah agak dingin bisa dimasukkan kedalam mesin digital air fryer dengan cara disusun berdiri. Masukkan ke mesin air fryer dengan cara di susun berdiri. Masukkan ke mesin air fryer dengan suhu 180 dercel, nyalakan selama sekitar 5 s/d 7 menit dengan begitu, hasil keripik bisa benar-benar kering dan bebas minyak.

l. Cara lain bisa menggunakan oven, oven dengan suhu rendah, yaitu di suhu rendah, suhu 130 dercel. Oven selama sekitar 20 menit. Cara lain lagi, untuk cara ekonomisnya, bisa ditiriskan dengan cara dibungkus plastik kresek besar yang dilapis tissue atau kertas hvs berlapis-lapis lalu diikat rapat dan disimpan selama minimal 24 jam dengan begitu biasanya minyaknya akan terserap dikertas sehingga hasil keripik bisa lebih kesat dan tidak rawan tengik

### 3. Cara membuat keripik dari Batang pisang

Proses produksi keripik Batang pisang tidak sulit. Alur proses produksi keripik Batang pisang adalah sebagai berikut:

Bahan- bahan untuk 272 pack keripik dengan ukuran 100gr.

- a. 1 buah Batang pisang
- b. 8 bungkus kapur sirih
- c. 4 bungkus garam
- d. 16 sachet kaldu ayam
- e. 8 sachet lada
- f. 4 kg minyak goreng
- g. 2 kg tepung terigu
- h. 4 bungkus tepung tapioka
- i. 8 bungkus tepung bumbu ayam krispi
- j. 4 bungkus tepung beras
- k. 272 pack kemasan
- l. 272 lembar stiker
- m. 1 pack Sarung tangan plastik

Langkah-langkah:

- a. Panaskan minyak goreng.
- b. Siapkan Loyang segi empat stainless, taburi dengan tepung bumbu oleskan dengan potongan keripik Batang pisang berbentuk taro.
- c. Kemudian goreng sekitar 5 menit, jika sudah berbentuk warna kekuningan angkat kemudian tiriskan.

#### 4. Proses pemasaran

Secara sederhana berikut adalah model lima tahap proses pemasaran menurut Philips Kotler (2012):<sup>24</sup>

- a. Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan
- b. Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan
- c. Mendesain program pemasaran terpadu (bauran pemasaran)
- d. Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan
- e. Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan ekuitas pelanggan.

#### **C. Uji Coba Produk**

Produksi ini dilakukan uji coba sebanyak 2 kali yang pertama itu percobaan awal uji produk rasa original dan balado hasilnya belum memuaskan dan keasinan yang kedua uji cobanya berhasil dan langsung melakukan pemasaran.

Adapun proses pemasaran keripik Batang pisang yakni dengan menggunakan media sosial yaitu dengan menyebarkan brosur produk keripik Batang pisang melalui media seperti instagram, whatsapp, atau facebook dan lain-lain dan cara yang ke dua yaitu dengan membuka stan-stan di pasar atau tempat wisata. Dengan kedua cara ini produk yang dibuat berkembang cepat karena di zaman yang modern ini orang-orang banyak membeli makanan ataupun yang lainnya yaitu dengan cara

---

<sup>24</sup> 5 Tahap Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler

online sedangkan cara yang ke dua yaitu dengan membuka stan-stan di pasaran atau tempat wisata, dengan cara ini agar produk keripik Batang pisang (KriPoP) ini bukan hanya diketahui di media sosial akan tetapi masyarakat yang belum menggunakan media itjuga bisa mengetahui tentang produk keripik Batang pisang ini.

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

**A. Anggaran Biaya**

Anggaran Biaya PKM keripik batang pisang dapat dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.1**  
**Anggaran Biaya**

No	Kegiatan	Harga barang		Jumlah
		Unit	Harga	
<b>A</b>	<b>TAHAP</b>			
	<b>PELAKSANAAN</b>			
<b>1</b>	<b>Bahan habis pakai</b>			
	Batang pisang	1 Batang	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Kemasan	272 pack	Rp. 2.500	Rp. 680.000
	Minyak goreng	4 kg	Rp. 12.000	Rp. 48.000
	Tepung beras	4 bungkus	Rp. 7.000	Rp. 28.000
	Tepung tapioka	4 bungkus	Rp. 8.000	Rp. 28.000
	Lada	8 sachet	Rp. 1.000	Rp. 8.000
	Tepung bumbu ayam krispy	8 bungkus	Rp. 2.500	Rp. 20.000
	Kapur sirih	8 buungkus	Rp. 2.000	Rp. 20.000

	Kompor gas	1 alat	Rp. 300.000	Rp. 300.000
	Kaldu ayam	16 sachet	Rp. 500	Rp. 8.000
	Tepung terigu	2kg	Rp. 2.000	Rp. 18.000
	Garam	4 bungkus	Rp. 3.000	Rp. 12.000
	Stiker	272 Lembar	Rp.1.500	Rp.408.000
	Sarung tangan pelastik	1 pack	Rp.10.000	Rp. 10.000
	Jumlah			<b>Rp.1.593.000</b>
<b>2</b>	<b>Peralatan tetap</b>			
	Pisau	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Sendok kecil	5 buah	Rp. 2.000	Rp. 10.000
	Wajan	1 buah	Rp.65.000	Rp. 65.000
	Sendok penggoreng	2 buah	Rp. 17.000	Rp. 34.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 119.000</b>
<b>B</b>	<b>Pelaporan</b>			
	Pembuatan proposal dan	3 buah	Rp. 15.000	Rp. 45.000

	penggandaan			
	Pembuatan LPJ dan penggandaan	3 Buah	Rp. 15.000	Rp. 45.000
	ATK kertas HVS	3 Rim	Rp. 30.000	Rp. 90.000
	ATk tinta printer	2 buah	Rp. 50.000	Rp. 100.000
	Plask disk	1 buah	<u>Rp. 100.000</u>	Rp. 100.000
	Printer	1 buah	Rp. 500.000	Rp. 500.000
	Jumlah			<b>Rp. 880.000</b>
<b>C</b>	<b>Dokumentasi</b>			
	Cuci cetak foto	10 lembar	Rp. 8.000	Rp. 80.000
	Jumlah			<b>Rp. 80.000</b>
<b>D</b>	<b>Transportasi</b>			
	Distribusi produk	3orangx30hari	Rp. 10.000	Rp. 900.000
	Jumlah			<b>Rp. 900.000</b>
<b>E</b>	<b>Promosi</b>			
	Cetak label produk	10 lembar	Rp. 8.000	Rp. 80.000
	Jumlah			<b>Rp. 80.000</b>
<b>F</b>	<b>TAHAP PELATIHAN</b>			
	<b>Achievement Motivation training</b>			
	Pelatihan sertifikat pangan			<b>Rp. 300.000</b>

<b>TOTAL BIAYA (jumlah A-E)</b>	<b>Rp. 3.880.000</b>
---------------------------------	----------------------

### B. Jadwal Kegiatan Program

Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 bulan dan di mulai dengan jadwal sebagai berikut:

No	Pelaksanaan kegiatan	Minggu ke 1				Minggu ke II				Minggu ke III				Minggu ke IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Survey bahan baku																
3	Pelatihan dan peraktek																
4	Publikasi dan promosi																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																



#### 1. Perencanaan

Perencanaan disusun berdasarkan potensi yang ada baik itu bahan baku, lokasi, anggaran biaya dan tenaga kerja produksi keripik batang pisang

#### 2. Survey Bahan Baku

Survey bahan baku dilakukan untuk memastikan ketersediaan batang pisang sebagai bahan baku utama produksi keripik batang pisang

#### 3. Pelatihan Dan Praktek

Pelatihan dilakukan untuk memeberikan kemampuan kepada warga untuk mampu melakukan produksi keripik batang pisang ini.

#### 4. Publikasi dan promosi

Publikasi dan promosi dilakuakn melalui media sosial yang ada saat ini yaitu whatsupdan isntagram

#### 5. Produksi

Proses pembuatan kripik bonggol pisang ini diawali dengan pecarian batang pisang pisang yang sesuai dengan kriteria yaitu pisang kepok, setelah itu batang pisang dipotong menjadi kotak-kotak lalu dibersihkan dan direndam menggunakan air kapur selamasehari semalam. Langkah selanjutnya yaitu dicuci dan dipotong – potong menjadi lembaran yang tipis-tipis menggunakan alat pemotong. Setelah itu baru dicampur dengan adonan tepung trigu, tepung tapioka, telur, santan dan rempah-rempah kemudian digoreng selama 2

kali penggorengan baru setelah kripik dingin dilakukan pengemasan.

**BAB V**  
**HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI**  
**KEBERLANJUTAN**

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

1. Kegiatan Pelatihan PIRT

PIRT adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga dimana saat ini permintaannya sedang meningkat dikarenakan saat ini permintaannya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat Indonesia, Khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat, dan berubah menjadi penopang utama di dalam roda perekonomian Indonesia saat ini.

Para pelaku industri mengaku mendapatkan banyak keuntungan jika menjalankan bisnisnya dengan cara rumahan. Mereka mengaku bisa lebih hemat dalam anggaran sewa lokasi produksi, anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah Tetapi sebelum parah parah 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 14 April 2021 di rumah

makan Janggalu, Lingkaran Barat, Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Desi Pustika sebagai peserta penulhan 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 pelatihan ini diperoleh dari iuran per kelompok Keripik Batang Pisang dengan materi yang disampaikan sebagai berikut:

## 2. Cara Mendapatkan Izin PIRT

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

- a. Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
- b. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan
- c. Memenuhi peraturan peraturan perundang-undangan label pangan

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

- a. FC KTP pemilik usaha
- b. Pas Foto 3 x 4 pemilik usaha rumahan (3 lembar)
- c. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
- d. Dena lokasi bangunan
- e. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi

- f. Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
  - g. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
  - h. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
  - i. Label produksi makanan minuman yang diproduksi
  - j. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
  - k. Mengikuti penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.
3. Cara Mengurus PIRT

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

Seluruh kalangan masyarakat, tetap kami lebih menekan pada anak muda mereka adalah penggemar kue yang bervariasi. Kami akan memasarkan produksi kami disekitar tempat tinggal dan diberbagai pasar daerah.

4. Potensi Keberlanjutan Dilingkungan

Lokasi atau tempat yang kita masuki juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Karena target konsumen adalah remaja maupun dewasa maka, lingkungan yang paling tepat untuk menjual produk kami adalah ditempat-tempat wisata, kampus dan outlet di tepi jalan raya utama.

- a. Daftar ke Dinas kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi.
- b. Melakukan tes penyuluhan keamaan Pangan (PKP).
- c. Setela melakukan Tes PKP aka nada dua kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan di arahkan di BPOM.
- d. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
- e. Apa bila lolos, maka izin PRT akan diterbitkan oleh dinas kesehatan.<sup>25</sup>

## **B. Potensi Keberlanjutan Program**

Karena kesukaan masyarakat terhadap keripik Batang pisang maka Prospek masa depan usaha ini akan sangat bagus karena dengan kualitas yang terjaga. Usaha akan tetap bertahan bila menghadapi persaingan baik dengan sesame produsen maupun persaingan lain.

---

<sup>25</sup>Apa itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga). <https://izin.ci.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Evaluasi**

Dengan dijalankan usaha produk keripik Batang pisang ini yaitu untuk mengembang nilai ekonomis batang pisang dan memanfaatkan Batang pisang yang ada di Bengkulu sehingga Batang pisang ini diinovasikan menjadi keripik Batang pisang, supaya produk yang berbahan dari Batang pisang ini digemari oleh masyarakat umum serta membukak peluang usaha bagi petani dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani pisang yang ada di Bengkulu dan menjadi alternatif pendapatan masyarakat.

#### **B. Kesimpulan**

Dari evaluasi dapat simpulkan bahwa produk keripik Batang pisang melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari lima orang yang membeli keripik Batang pisang, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik Batang pisang ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen kedua menyatakan keripik Batang pisang ini kurang renyah dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen tiga sampai lima konsumen menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi Dari uji pasar yang dilakukan dari lima 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.

### **C. Saran**

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 diharapkan dengan disusunnya proposal ini dapat menjadi panduan untuk membuat proposal usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.



## DAFTAR PUSTAKA

ApaituPirt (Pangan Industri RumahTangga).

[http://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/diaksesOnlinepadatanggal 27 April 2021](http://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/diaksesOnlinepadatanggal%2027%20April%202021)

Kandungan Nutrisi Dan Manfaat Batang Pisang Bagi Kesehatan  
Diakses online pada tanggal 23 April 2021

Read more at manfaat: Kandungan Gizi dan manfaat  
Batangpisang bagi kesehatan

Wikipedia Bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas (*Dialihkandari  
batang Batang pisang*). Diakses online pada tanggal 23  
April 2021

*Batangpisang*[http:// Scholar.Unand.Ac.Id](http://Scholar.Unand.Ac.Id). Diakses online pada  
tanggal 29 April 2021

*Kripop (Keripik Batang Pisang) Sebagai Alternatif Cemilan  
untuk menurunkan tekanan darah.*

<https://m.merdeka.com/jateng/5-manfaat-batang-pisang-untuk-turunkan-tekanan-darah-klm.html> Diakses Online  
padatanggal 11 januari 2021

<https://www.beritasatu.com/nasional/222877/enggano-penghasil-pisang-kepok-terbesar-di-bengkulu> Di akses pada tanggal  
19 Desember 2020

*Kementrian Pertanian Republik Indonesia, Data Lima  
Tahun Terakhir.* Gramedia Pustaka Utama: 2003 Hal 33

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**

## LAMPIRAN

### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Bela Armelia Putri
2	Nim	1711170033
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Program Studi	Manajemen Haji dan Umroh
5	Tempat dan Tanggal lahir	Kampai-24-februari-1999
6	Alamat E-mail	Belaarmelia70@gmail.com
7	No Tlp/Hp	081532990618
8	Motto	Jika bisa hari ini jangan ditunda hari esok, kerjakan dan tuntaskan.

### B. Riwayat pendidikan

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SDN 09 Seluma	Seluma talo	2011
2	SMPN 03 Seluma	Seluma talo	2014
3	SMAN 2 Seluma	Seluma talo	2017

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan tugas Akhir PKM.

Bengkulu, 3 Agustus 2021

  
**Bela Armelia Putri**  
NIM. 1711170033

## Lampiran Biodata Pembimbing II

### 1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Khairiah Elwardah M.Ag
2	NIP/NIDN	197808072005012008
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/jabatan	Penat muda TK 1.III/b/Asisten ahli
5	Tempat dan Tanggal lahir	Bengkulu,07-08-1978
6	Alamat E-mail	<a href="mailto:Elwardah.khairiah@gmail.com">Elwardah.khairiah@gmail.com</a>
7	No Tlp/Hp	081363413035
8	Motto	Do what u can do now, do not wait until tomorrow

### 2. Riwayat pendidikan Formal dan Non Formal (jumlah tabel disesuaikan kebutuhan)

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SD	SDN NO. 1 Bengkulu	1991
2	SMP	MTS N 1 Bengkulu	1993
3	SMA	MAN Model Bengkulu	1997
4	S1	IAIN IB PADANG	2001
5	S2	IAIN IB PADANG	2004

### 3. Rekam jejak Tri Dharma PT ( tiga tahun terakhir)

#### a. Pendidikan ajaran

No	Nama mata kuliah	Wajib/pilihan	SKS
1	Ekonomi makro islam	Wajib	4
2	Kewirausahaan	Wajib	8
3	Pemberdayaan ekonomi lokal	Wajib	6

#### b. Penelitian

No	judul	Penyandang Dana	SKS
1	Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui produksi ekonomi kreatif (studi pengolahan pelepah pisang pada mega souvenir desa harapan makmur kabupaten Bengkulu tengah.	IAIN BENGKULU	2020/Jurnal

2	Kajian teoritis terhadap penggunaan hak khiyar pada akad murabahah di Bank syariah	devan syariah pencetakan murabahah Bank rakyat	IAIN BENGKULU	2019/Jurnal
3	Peran pengawas terhadap margin pada pembiayaan syariah safir bengkulu	devan syariah pencetakan murabahah Bank rakyat	IAIN BENGKULU	2018/Jurnal

**c. Pengabdian Kepada Masyarakat**

No	Judul	praktek	Penyandang Dana	Tahun/output
1	Narasumber pembuatan kedelai	praktek tahu	DINKES Kab. Benteng	2020/praktek
2	Narasumber pembuatan organik dan ampas kedelai	praktek tahu olahan	PPRK MUI Bengkulu	2019/praktek
3	Narasumber pembuatan tahu sehat	praktek	SKB Kab. Benteng	2018/praktek

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi.

### 1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Khairiah Elwardah M.Ag
2	NIP/NIDN	197808072005012008
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/jabatan	Penat muda TK 1.III/b/Asisten ahli
5	Tempat dan Tanggal lahir	Bengkulu,07-08-1978
6	Alamat E-mail	Elwardah.khairiah@gmail.com
7	No Tlp/Hp	081363413035
8	Motto	Do what u can do now, do not wait until tomorrow

### 2. Riwayat pendidikan Formal dan Non Formal (jumlah tabel disesuaikan kebutuhan)

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SD	SDN NO. 1 Bengkulu	1991
2	SMP	MTS N 1 Bengkulu	1993
3	SMA	MAN Model Bengkulu	1997
4	S1	IAIN IB PADANG	2001
5	S2	IAIN IB PADANG	2004

### 3. Rekam jejak Tri Dharma PT ( tiga tahun terakhir) d. Pendidikan ajaran

No	Nama mata kuliah	Wajib/pilihan	SKS
1	Ekonomi makro islam	Wajib	4
2	Kewirausahaan	Wajib	8
3	Pemberdayaan ekonomi lokal	Wajib	6

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Tugas Akhir PKM Mahasiswa yang dibimbing.

Bengkulu, 3 Agustus 2020  
Dosen Pendamping II

Khairiah Elwardah M.Ag  
NIP.197808072005012008

## Lampiran Biodata Pembimbing I

### 1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Fatimah Yunus, MA
2	NIP/NIDN	1963031920032003
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/jabatan	Pembina (IV/A)
5	Tempat dan Tanggal lahir	Bengkulu, 19 Maret 1963
6	Alamat E-mail	Fatimayunus13@gmail.com
7	No Tlp/Hp	0813-6726-7945
8	Motto	Yakin usaha sampai

### 2. Riwayat pendidikan Formal dan Non Formal (jumlah tabel disesuaikan kebutuhan)

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
4	S1	IAIN	1991
5	S2	UMJ	2007

### 3. Rekam jejak Tri Dharma PT ( tiga tahun terakhir)

#### a. Pendidikan ajaran

No	Nama mata kuliah	Wajib/pilihan	SKS
1	Fikih ibadah	Wajib	2
2	Fikih haji dan umroh	Wajib	4

#### b. Penelitian

No	judul	Penyandang Dana	SKS
1	Multipier Efec Keberadaan Kelapa sawit	Mandiri	2018





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-51879 Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: [www.iainbengkulu.ac.id](http://www.iainbengkulu.ac.id)

### SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 0514/In.11/F.IV/PP.00.903/2021

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 : Fatimah Yunus, MA.  
NIP. : 196303192000032003  
Tugas : Pembimbing I
2. N A M A : Khairiah El Wardah, M. Ag.  
NIP. : 196802282002121003  
Tugas : Pembimbing II

untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft Jurnal Ilmiah, kegiatan penulisan sampai persiapan ujian bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini:

4. N A M A : Bela Amelia Putri  
NIM : 1711170033  
Prodi : Manajemen Haji dan Umrah
5. N A M A : Desi Pustika  
NIM : 1711170012  
Prodi : Manajemen Haji dan Umrah
6. N A M A : Uci Pupianty  
NIM : 1711160024  
Prodi : Manajemen Haji dan Umrah

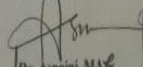
Judul Tugas Akhir: Keripik Pohon Pisang (KriPoP)

Ketetapan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 29 Maret 2021

Dekan

  
Dr. Asnaini, MA  
NIP. 197304121998032003

Tersusun:

1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan,
3. Mahasiswa yang bersangkutan
4. Atsip

TECNO  
SPARK

TECNO  
SPARK



PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU UTARA  
DINAS KESEHATAN  
Jln. Prof. M. Yamin, SH No. 233, Telp. (0737) - 521030, 521139  
ARGA MAKMUR 38611

**SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

NOMOR : 14 /17.03/2021

Diberikan kepada :

Nama : DESI PUSTIKA  
Jabatan : Pemilik / Penanggung Jawab Usaha  
Alamat : Desa Ketaping, Kecamatan Manna

Telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Produk 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 : HK.03.1.23.04.12.2205 tanggal 5 April 2012 yang diselenggarakan di :

Kabupaten : BENGKULU UTARA  
Provinsi : BENGKULU  
Pada Tanggal : 15 Juni 2021



Arga Makmur, Juni 2021  
Kepala Dinas Kesehatan  
Kabupaten Bengkulu Utara

SAMSUL MAARIF, SKM, M. Kes  
Nip.19641010 199803 1 006



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)  
1201000710859

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 : DESI PUSTIKA  
Nomor KTP : 1701044108990002  
NPWP Pemilik Usaha :  
Nama Usaha : KERIPIK POHON PISANG  
NPWP Usaha : -  
Alamat : DESA KETAPING, Kel. Ketaping, Kec. Manna, Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu  
Kode dan Nama KBLI : 10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA  
Akses Kepabeanan : -  
Kekayaan Bersih : Rp 5.000.000 ( Lima Juta 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 kepabeanan.
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 : 5 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 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 : DESI PUSTIKA  
Nomor Induk Berusaha : 1201000710859  
Alamat Pemilik Usaha : DESA KETAPING, Kel. Ketaping, Kec. Manna, Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu  
Nama Usaha : KERIPIK POHON PISANG  
Kode KBLI : 10794  
Nama KBLI : INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA  
Alamat Usaha : JL. TELAGA DEWA 5 , Kel. Pagar Dewa, 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 : 5 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**

**Izin Operasional/Komersial**

Berdasarkan ketentuan Pasal 39 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, untuk dan atas nama Menteri, Pimpinan Lembaga, Gubernur, Bupati/Walikota, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Izin Komersial/Operasional yang belum memenuhi komitmen kepada :

Nama Usaha : KERIPIK POHON PISANG  
Nomor Induk Berusaha : 1201000710859  
Lokasi Yang Dimohon  
a. Alamat : JL. TELAGA DEWA 5  
b. Desa/Kelurahan : Pagar Dewa  
c. Kecamatan : Selebar  
d. Kabupaten/Kota : Kota Bengkulu  
e. Provinsi : Bengkulu

Komitmen izin komersial atau operasional yang harus diperoleh oleh pelaku usaha adalah

**1. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga**

Pelaku Usaha dapat melakukan kegiatan komersial atau operasional setelah pelaku usaha menyelesaikan komitmen sebagaimana dimaksud sesuai peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan : 5 Juli 2021  
tanggal



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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
 BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN PKM

Nama Mahasiswa : Bela Armelia Putri  
 Program Studi : Manajemen haji dan Umrah  
 NIM : 171117003  
 Pembimbing I : Dra. Fatimah Yunus M.A  
 Judul KWU : Keripik Pohon Pisang (KriPos)

Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
10/08 - 2021	- Buat laporan Individu	- Buat laporan Individu	<i>[Signature]</i>
13/08 2021	- Pedoman - Ijin Loba produk	FEBI di narasikan	<i>[Signature]</i>
15/08 - 2021	- Angkasa Bisnis - Hubo fms	di Buat di narasikan	<i>[Signature]</i>
21/08	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

Bengkulu, \_\_\_\_\_ 2021 M  
 1443 H

Pembimbing I

*[Signature]*

**Dra. Fatimah Yunus, M.A.**  
 NIP. 196303192000032003

Pembimbing II  
 Dra. Juana Manajemen

*[Signature]*

NIP. 196303192000032003





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN KEWIRAUSAHAAN

Nama Mahasiswa : Bela armelia putri  
Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah  
NIM : 1711170033  
Pembimbing II : Khairiah Elwarda M.Ag  
Judul KWU : Keripik Pohon Pisang ( KriPoP)

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1.	Senin-12/03-2021	Perfama awal	Perbaiki Laporan	
2.	Senin-31/mei-2021	Buat Produk /label	Buat label	
3.	Rabu,02 Juni-2021	Penataan label/kemasan	Sudah bagus lsmnya dikembalikan	
4.	Kamis,03-Juni-2021	Perbaikan laporan	Dirapikan lagi	
5.	Jumat-18/Juni-2021	Merapikan laporan	Perbarui Perhitungan	
6.	Jumat-30/ Juli	Acc	Acc	

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Manajemen

Khairiah Elwarda M.Ag  
NIP. 1792009121008

Bengkulu, 16 Februari 2021  
Pembimbing II

Khairiah Elwardah M.Ag  
NIP. 197808072005012008



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 : Bela Amelia Putri  
NIM : 171117033  
Judul Skripsi :

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		laporan dibuat sebagaimana format Skripsi footnote Metodeologi Penulisan	Sesuai Kaidah

Bengkulu, 6 September 2021  
Pengantar  
A. Ke. Ibrahim, M.A.  
NIP





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Hutan Fatmahan Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0738) 51276-51171-51172-53073 Faksimili (0738) 51171-51172  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa  
NIM  
Judul Skripsi

: Bela Amella Putri  
: 171110032

NO	Tanggal	Masalah	Saran
1.		Judul diperbaiki	
2.		Laporan Diserahkan dengan Pedoman & matriks saran Penguji	
3.		Cantumkan foto & menyebutkan bahwa bahan yang bisa di olah & digunakan bahan makanan	

Bengkulu, 6 Sept 2021  
Penguji (1)

*[Signature]*  
Heriana Yustika MEI  
NIP





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

Alamat: Jln. Raden Fatah PagarDewaTelp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

**HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR PKM**

Nama/NIM/Prodi : Bela Armelia Putri/1711170033 Manajemen Haji dan Umroh

Status Dalam Tim : Ketua

Judul Kegiatan : Pemanfaatan Pohon Pisang Menjadi Keripik Sebagai Alternatif  
Cemilan Baru di Kalangan Masyarakat

Lokasi Kegiatan : Perumnas Betungan Asri RW.05 RT.34 Depan SD Negeri 101 Kota  
Bengkulu Selebar ,Bengkulu, Id 38212

Waktu Kegiatan : Maret s.d Agustus

Biaya : Rp. 1.712.000

Halaman ini disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai tugas akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, Agustus 2021  
Sya'ban 1443 H

Pembimbing I

M.A. Fatimah Yunus, M.A.  
NIP. 196303192000032003

Pembimbing II

Khairiah Elwardah, M.Ag  
NIP. 197808072005012008

### DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Bela Armelia Putri  
NIM : 1711170033  
Tempat/ Tanggal Lahir : Kampai 24 Februari 1999  
Prodi/ Semester : Manajemen Haji dan Umroh/8

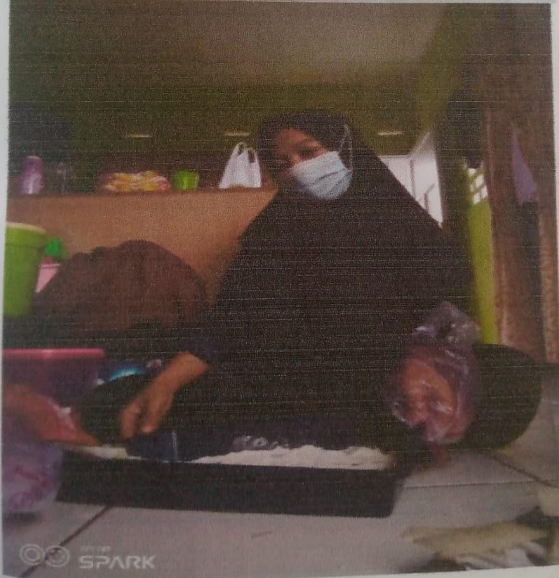
PENERANGAN



PEMOTONGAN



ТЕСНО SPARK



ТЕСНО SPARK

ТЕСНО SPARK

DOKUMENTASI



Gambar 1. Proses Perendaman



Gambar 2. Proses penggorengan

PENABURAN



PENGGORENGAN



DOKUMENTASI



GAMBAR 5. Pengemasan Produk



Gambar 6. Pemasaran hasil produk



DOKUMENTASI



Gambar 3. Proses pemasaran produk

