

**ANALISIS LAPORAN KEUANGAN KERUPUK
KONDANG DALAM MENINGKATKAN HARGA JUAL
MAKANAN TRADISIONAL**



SKRIPSI

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

OLEH :

WELLA EFETRI
NIM. 1711170025

**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 **“Analisis Laporan Keuangan Kerupuk Kondang Dalam Meningkatkan Harga Jual Makanan Tradisional”**. 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, 13 Juli 2021 M
3 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I

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

Pembimbing II

Yunida Een Frvanti, M.Si
NIP. 198106122015032003



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 atas nama Wella Efetri NIM. 1711170033, yang berjudul “Analisis Laporan Keuangan Kerupuk Kondang Dalam Meningkatkan harga jual makanan tradisional”, Program Studi Manajemen Haji dan Umrah, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Jumat

Tanggal: 03 September 2021 M /25 Muharram 1443 H

Dinyatakan LULUS. Dapat diterima dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberikan gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, 16 September 2021 M
09 Shafar 1443 H

TIM SIDANG MUNAQASYAH

Ketua

Eka Sri Wahyuni, M.M
NIP. 197705092008012014
Penguji I

Eka Sri Wahyuni, M.M
NIP. 197705092008012014

Sekretaris

Yunida Een Frvanti, M. Si
NIP. 198106122015032003
Penguji II

Yenti Sumarni, M.M
NIP. 19794162007012020

Mengetahui
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 “Analisis Laporan Keuangan Kerupuk Kondang Dalam Meningkatkan Harga Jual Makanan Tradisional” 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, 08 Juli 2021 M
27 Zulkaidah 1442 H

Mahasiswa yang menyatakan



Wella Efetri
Wella Efetri
NIM. 1711170025

MOTTO

Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi (pula) kamu menyukai sesuatu, padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui. (Q.S Al-Baqarah 216)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain. (Q.S. Al-Insyirah 6 -7)

Teruslah melangkah karena setiap langkah kaki yang kita langkakan merupakan suatu perubahan besar untuk masa depan. (Wella Efettri)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah atas Rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik. Karya sederhana ini ku persembahkan untuk :

- 1. Kedua orang tuaku tercinta, Ayahanda Sunardi dan Ibu Nopiarti, yang telah mendukungku, memberiku motivasi dalam segala hal serta memberikan kasih sayang yang teramat besar yang tak mungkin bisa ku balas dengan apapun.*
- 2. Kakak ku tercinta Elzi Yunita dan suami Dwi Nanto, terima kasih telah memberikan motivasi, nasehat serta dukungan yang luar biasa dan kasih sayang yang tiada terbatas waktu.*
- 3. Supert Sistem Terbaik, Randi dan Wike Sintia yang dengan setia menemani hingga di titik pencapaianku sekarang ini, Terimakasih atas dukungan, kebaikan, dan perhatiannya.*
- 4. Sahabat-Sahabatku, Eka Febri Rohyani, Tenti Agustin, Yezi Amelia, beserta keluarga adem ayam squad. Terima kasih telah memberikan inspirasi, dukungan dan dorongan serta semangat yang luar biasa.*
- 5. Teman seperjuanganku, Rinaldo, Ceni Ceni, Melati Oktavia Utami, Bela Armelia Putri, Nilawati, Eka Wahyuni, Muhtarom Aripin, Hefti Liana, Abdul Rahman Algovixy, Suriski dan Herdi. Terima kasih banyak untuk bantuan dan kerja samanya selama ini, serta semua pihak yg sudah membantu selama penyelesaian Tugas Akhir ini.*
- 6. Ibu yunida een pryanti, Terimakasih telah membimbing, mengarahkan, dan meberi semangat.*

ABSTRAK

**Analisis Laporan Keuangan Kerupuk Kondang Dalam
Meningkatkan Harga Jual Makanan Tradisional
Oleh Wella Efetri, Nim 1711170025**

Skripsi ini di susun untuk mengetahui bagaimana cara menganalisis biaya produksi dan perolehan keuntungan kerupuk kondang yang menjadi salah satu sumber penghasilan pendapatan ekonomi. Data yang di gunakan adalah data primer, dari usaha kerupuk kondang di jln hibrida ujung gang Tirta Dewa Pagar Dewa kecamatan Selebar kota Bengkulu. Pengumpulan data dilakukan dengan menganalisis sendiri pengeluaran dan pemasukan proses produksi kerupuk kondang. Metode analisis data yang di gunakan adalah Break Even Point Analisis (BEPA) Kerupuk Kondang (singkong rasa udang) ialah olahan singkong yang dibuat menjadi kerupuk mempunyai cita rasa yang khas, gurih, renyah dan enak serta dikemas dengan kemasan yang medoren agar memikat konsumen. Dengan adanya usaha kerupuk singkong rasa udang ini diharapkan dapat menambah minat orang untuk berwirausaha. Karena penggemar cemilan begitu banyak, maka hal ini bisa menjadi peluang bisnis yang baik.

Kata kunci : Laporan Keuangan, Meningkatkan Harga, Makanan Tradisional

ABSTRACT

Analysis of the Financial Statements of Famous Crackers in Increasing the Selling Price of Traditional Food
By Wella Efetri, Nim 1711170025

This thesis is structured to find out how to analyze the production costs and profit gain of famous crackers which are one of the sources of economic income. The data used is primary data, from the famous cracker business on the hybrid street at the end of the Tirta Dewa Pagar Dewa alley, Selebar sub-district, Bengkulu city. Data collection is done by analyzing the production and input of the famous cracker production process yourself. The data analysis method used is Break Even Point Analysis (BEPA).

Kerupuk Kondang (shrimp flavored cassava) is processed cassava made into crackers that have a distinctive, savory, crunchy and delicious taste and are packaged in modern packaging to attract consumers. With the shrimp-flavored cassava cracker business, it is hoped that it will increase people's interest in entrepreneurship. Because there are so many snack fans, this can be a good business opportunity.

Keywords: Financial Statements, Increasing Prices, Traditional Food

KATA PENGANTAR

Segalah puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kekuatan dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Laporan Keuangan Kerupuk Kondang Dalam Meningkatkan Harga Jual Makanan Tradisional”. Shalawat dan salam tak lupadipanjatkan untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah membawah kita dari alam kegelapan menuju ke alam yang terang benerang yang kita rasakan saat ini.

Penyusunan skripsi ini bertujuan mengetahui cara menganalisis biaya pembuatan dan keuntungan kerupuk kondang 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 skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin iziinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Dr. KH. Zulkarnain, M.Pd. Plt Rektor Insitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA. Plt Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Idwal B., M.A Plt Ketua Jurusan Manajemen Haji dan Umrah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

4. Yunida Een Fryanti, M.Si. Plt Kaprodi Manajemen Haji dan Umrah dan juga Pembimbing II.
5. Dra. Fatimah Yunus, MA selaku pembimbing I
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah memotivasi, membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Kepada kedua orang tuaku Ayah Ibu terima kasih banyak atas doa dan dukunganmu ku persembahkan ini untuk kalian.
8. Serta teman satu kelompok yang telah bekerja sama, memberikan dukungan dan memotivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun sehingga dapat menjadi acuan dan pengalaman bagi penulis untuk lebih baik dimasa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat menjadi motivasi serta karya yang bermanfaat terutama dalam pelajaran kewirausahaan.

Bengkulu, 08 Juli 2021 M
27 Zulkaidah 1442 H

Wella Efetri
NIM. 1711170025

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	11
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Manfaat Penelitian	12
E. Luaran yang diharapkan	13
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
A. Analisis Produk	15
B. Analisis Isi Bahan Produk	18
C. Analisis Keuangan.....	26
D. Lokasi Program	28
E. Analisa Kelayakan Usaha.....	28
F. Anlisa Keuntungan Kerupuk Kondang	31
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Analisis Break Even Point	41
B. Analisis Perhitungan Biaya	41
C. Anggaran Biaya Kegiatan	46
D. Jadwal Kegiatan	49
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	
A. Hasil yang dicapai Berdasarkan Luaran program	50
B. Potensi Keberlanjutan Program	54

BAB VI PENUTUP	
A. Evaluasi	56
B. Kesimpulan Saran	56
C. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Singkong	16
Gambar 2.2 Tepung Tapioka	20
Gambar 2.3 Udang	21
Gambar 4.1 Produk Kerupuk Kondang	50

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Anggaran Biaya	45
Tabel 4.3 Jadwal kegiatan	48

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Penunjukan Pembimbing
2. Sertifikat Penyuluh Keamanan pangan
3. Nomor induk berusaha
4. Surat keterangan izin usaha
5. Sertifikat perizinan 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

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) adalah salah satu bentuk dan upaya yang diarungi oleh Direktorat penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dengan upaya meningkatkan eminensi peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agarnantinya dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis atau profesional yang dapat mempraktikan, menumuhkan dan menyebarluaskan sains, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.¹

Program Kreativitas Mahasiswa diterapkan setelah dilaksankannya program restrukturasi diranah Ditjen Dikti. Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan dengan tujuan mengantarkan mahasiswa mengapai taraf pencerahan inovasi dan produktifitas berdasarkan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pelopor yang cendekiawan, wirausahawan, mandiri dan cerdas, mahasiswa diberi peluang untuk menerapkan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, menjalin

¹Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006-Edisi VII, hal 331

kerjasama tim mampu mengembangkan kemandirian dari kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.²

Peran UKM dalam Pertumbuhan Ekonomi. Kegiatan (UMKM) memiliki kedudukan besar dalam pembangunan ekonomi nasional, selain berperan dalam perkembangan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja, selain itu UMKM juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan dan merupakan motor penggerak pertumbuhan aktivitas ekonomi nasional perhatian pada pengembangan sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memberikan makna tersendiri bagi usaha dalam menurunkan angka kemiskinan suatu Negara.³

UMKM merupakan tulang punggung bagi 101.722.458 tenaga kerja yang bergerak disektor rill. Jumlah ini sekitar 97,27% dari total penerapan tenaga kerja yang ada. Dari jumlah tersebut terlihat jelas bahwa sumber ekonomi terbesar bagi rakyat Indonesia saat ini berasal dari usaha yang dibangun oleh rakyat sendiri dalam skala mikro, kecil dan menengah yang notabena yang menyerap tenaga kerja yang banyak. Hal tersebut juga diperkuat dengan data laporan dari departemen koperasi kementerian UMKM yang menunjukkan bahwa usaha kecil, mikro dan menengah (UMKM) merupakan

²Panduan Pengelolaan Program Hibab DP2M Ditjen Dikti2006-Edisi VII, Hal 331

³Arus Sutrisni Putri, Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia, <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?page=all>.

pelaku usaha terbesar dengan persentasi 99% dari total pelaku usaha nasional pada tahun 2015 menjadi 97,22% dalam periode 5 tahun terakhir. Peran UMKM terhadap PDB nasional juga sangat sangat besar, sekitar 60,34% dari total PDB.⁴

Dari data di atas, dapat disimpulkan bahwa apabila UMKM pasif atau stagnan dalam satu periode tahunan maka, Negara akan kehilangan lebih dari setengah sumber PDB nasional pada tahun berjalan, hal ini tentu sangat memberikan kontroltinggi terhadap pergerakan roda ekonomi.

Usaha pemerintah terhadap Usaha Kecil Menengah (UKM). Dalam hal ini Pemerintah telah melakukan berbagai upaya untuk mendukung kemudahan berusaha bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Bagi para pengusaha yang akan memulai usahanya maka diberikan kemudahan seperti menyerdahkan prosedur perizinan melalui One Single Submission (OSS). Selain itu keringanan biaya perizinan juga diberikan bagi pembentukan usaha kecil ini serta pembebasan biaya perizinan bagi usaha mikro dilengkapi dengan dukungan pembiayaan yang terjangkau bagi Usaha Mikro dan Kecil (UMK).

Ketika UMKM sudah terbentuk maka pemerintah juga hadir dalam membantu pengelolaannya dengan memberi

⁴Paradok Nasib UMKM (online) tersedia <https://nasional.sindonews.com/read/1045150/160/Paradok-Nasib-UMKM-1442371391>. 24 Mei 2021, pkl.15.30.

penyerdahaan administrasi perpajakan, insentif pajak. Tidak hanya itu, bahkan pemerintah juga menyediakan bantuan dan pendampingan hukum bagi UMK, pelatihan dan pendampingan sistem aplikasi pembukuan dan pencatatan keuangan UMK.⁵

Pemerintah juga mendorong dengan memberikan insentif dan kemudahan kemitraan supaya terbentuk antara usaha menengah dan besar dengan usaha mikro dan kecil. Pemerintah mengalokasi produk UMK dan koperasi dari hasil produksi dalam negeri pengadaan barang/jasa pemerintah. Selain itu Dana Alokasi Khusus (DAK) juga diberikan pemerintah untuk mendukung pemberdayaan dan pengembangan UMKM.⁶

Untuk semua produk UMKM diberikan kesempatan lebih besar untuk dipasarkan di rest area jalan tol dan infrastruktur publik seperti terminal, bandara, pelabuhan, dan stasiun kereta api. Dalam fase pengembangan, pendampingan juga diberikan oleh pemerintah bagi pelaku UMKM agar mampu mengakses pembiayaan serta menguatkan kapasitas pelaku usaha pemula.⁷

⁵Arus Sutrisni Putri, Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia, <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?page=all>.

⁶Arus Sutrisni Putri, Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia, <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?page=all>.

⁷Upaya Pemerintah Berikan Kemudahan dan Dukungan Bagi UMKM <https://beritadaerah.co.id>.di akses pada 25 Mei 2021, pkl 14.00.

Melihat latar belakang yang ada, keberagaman industri kecil memberikan potensi terhadap penyerapan tenaga kerja dan perbaikan pendapatan masyarakat. Industri kecil yang berbasis sumber daya lokal saat ini makin penting terutama dikaitkan komitmen pemerintah menumbuh kembangkan industri kreatif. Untuk itu kami berupaya mengembangkan potensi baru para pelaku UKM dengan pemanfaatan produk dari singkong.⁸

Singkong merupakan jenis umbi-umbian dengan nama latin *Manihot esculenta* merupakan tumbuhan jenis umbi akar atau akar pohon yang panjang fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan.⁹

Singkong, atau yang lebih dengan ketela pohon atau ubi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Tumbuhan singkong (*Manihot esculenta*) merupakan tumbuhan yang dapat digunakan sebagai obat alternative selain sebagai sayuran atau makanan yaitu sebagai yaitu obat rematik, sakit kepala, demam, luka, diare, cacingan, disentri,

⁸Muntoha dkk, *Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa*, Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan. ISSN: 2089-3086. h. 7.

⁹[https:// sanglandep.blogspot. com/2016/12/ pengertian- lengkap-tentang-singkong.html](https://sanglandep.blogspot.com/2016/12/pengertian-lengkap-tentang-singkong.html).di akses pada 05 September 2021, pkl 19.00

rabun senja, beri-beri, bisul, dan bisa meningkatkan stamina. Manfaat besar juga dimiliki oleh singkong yaitu sebagai antioksidan, antikanker, antitumor, dan menambah nafsu makan. Singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum. Daun singkong mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, kalori, fosfor, protein, lemak, hidrat arang, dan zat besi. Sementara kulit batang, mengandung tannin, enzim peroksidase, glikosida, dan kalsium oksalat.¹⁰

Singkong atau cassava (*Manihot esculenta*) pertama kali dikenal di Amerika Selatan yang dikembangkan di Brasil dan Paraguay pada masa prasejarah. Potensi singkong menjadikannya sebagai bahan makanan pokok penduduk asli Amerika Selatan bagian utara, selatan Mesoamerika dan Karibia sebelum Columbus datang ke Benua Amerika. Ketika bangsa Spanyol menaklukkan daerah-daerah itu, budidaya tanaman singkong pun dilanjutkan oleh kolonial Portugis Spanyol. Di Indonesia singkong atau ubi kayu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi yang penting dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. Panen ubi kayu dapat dilakukan pada umur 10 bulan sampai

¹⁰<https://sanglandep.blogspot.com/2016/12/pengertian-lengkap-tentang-singkong>.html. di akses pada 05 September 2021, pkl 19.02

12 bulan. Panen dilakukan dengan mencabut ubi kayu dan memisahkan umbi dari batang.¹¹

Mengingat banyaknya warga desa Lubuk Sirih Ilir yang menanam singkong, termasuk ibu saya yang juga seorang petani singkong. Warga desa Lubuk Sirih Ilir hanya memiliki produk-produk olahan sederhana dan tidak memiliki banyak macam produk dari singkong, sehingga konsumen merasa bosan sehingga hasil penjualan menurun. Masyarakat petani singkong mulai pupus harapan sehingga singkong-singkong dikirim kekota dengan harga yang sangat rendah cara ini bukan juga cara yang tepat karena tidak ada pengepul tetap sehingga apabila singkong tidak terjual akan membusuk. Singkong tidak tahan disimpan meskipun di tempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Tidak hanya itu sebagian petani hanya memanfaatkan singkong sebagai pakan ternak bahkan membiarkannya begitu saja di kebun.

Singkong (singkong) menjadi salah satu okus kebijakan pembangunan pertanian 2015-2019, karena memiliki beragam produk turunan yang sangat prospektif dan berkelanjutan sebagai pangan dan non pangan. Di indonesia, 58% singkong dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan, 28%

¹¹Robet Asnawi dan Ratna Wylis Arief. *Teknologi Budidaya Ubi Kayu*. (Bogor Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 2008), h. 5

untuk bahan baku industri, 2% untuk bahan pakan, dan 8% diekspor dalam bentuk gaplek (Direktorat produksi Akabi 2010). Sebagai bahan pangan, singkong dapat dikonsumsi langsung dengan cara direbus, digoreng. Dalam bentuk olahan sederhana seperti gethuk, sawut, gatot, gobet, kremes dan keripik dengan berbagai cita rasa.¹²

Singkong merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan dan bisa menjadi nilai tambah untuk meningkatkan keawetan singkong sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan singkong memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan singkong sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan singkong agar memperoleh nilai jual yang tinggi untuk dipasarkan.¹³

Dalam rangka melestarikan petani singkong dan para pelaku UKM, adapun peluang bisnis yang kami jalankan. Mengingat banyak dan melimpahnya hasil panen singkong di sekitar tempat tinggal, serta cara pengeloaan yang mudah dan pemanfaatan singkong menjadi salah satu alasan untuk

¹²Nasir Saleh, dkk. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu Di Indonesia*, (Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2016) h. 55-59

¹³Supriyo Imron. *Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango*. Vol.1 No.4, (April-Juni 2014), h. 208

membuat inovasi produk dari singkong karena singkong menjadi salah satu bahan yang esensial bisa dimanfaatkan menjadi banyak makanan.

Dengan hal ini memunculkan ide untuk membuat sebuah peluang usaha dalam kategori makanan ringan berbahan dasar dari singkong sebagai cemilan sehari-hari yaitu kerupuk singkong rasa udang diberi nama Kerupuk Kondang. Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak gemari konsumen rasanya yang renyah dan murah harga yang di tawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai bersama keluarga, rekan kerja, sahabat, dan sebagainya seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik singkong mulai di inovasikan berbagai varian rasa seperti keripik singkong pedas, keripik singkong manis, keripik singkong original dan keripik singkong pedas manis dengan beberapa tingkatan level, meskipun trend tersebut belum lama di kenal masyarakat luas namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen keripik singkong mulai beralih jalur dengan menambahkan ekstra pedas pada produk keripik yang di ciptakannya salah satunya yaitu kerupuk Kondang.

Kerupuk Kondang ini mampu memberikan cita rasa yang berbeda namun dapat disukai oleh semua kalangan. Serta pembuatan kerupuk ini masih di lakukan dengan cara sederhana

makanan ini juga sangat higienes, yang nantinya akan di jual dengan harga yang cukup murah, bermutu, bergizi, bernilai jual serta banyak digemari di kalangan masyarakat.

Dengan produksi kerupuk kondang yang salah satunya berasal dari Indonesia ini mempunyai cita rasa yang khas, gurih, renyah dan enak. Makanan ringan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual singkong, dan usaha ini memang patut untuk dikembangkan menjadi salah satu kuliner alternatif di Indonesia.

Tingginya tingkat persaingan dalam era globalisasi tersebut telah memaksa manajemen untuk lebih peka dalam mengantisipasi situasi pasar dengan bekerja lebih efektif dan efisien agar dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya. Manajemen berperan sangat penting karena pihak manajemen dituntut harus mempunyai suatu kemampuan untuk dapat mengantisipasi segala situasi dan melakukan fungsinya dengan baik agar tujuan perusahaan dapat tercapai. Fungsi manajemen yang sangat penting adalah perencanaan. Perencanaan pada dasarnya merupakan pemilihan alternatif-alternatif yang mungkin dilaksanakan dengan pertimbangan dan juga tujuan perusahaan dan sumber-sumber ekonomi yang dimiliki perusahaan serta kendala-kendala yang dihadapi. Perencanaan yang baik akan meningkatkan efisiensi dan pada akhirnya akan meningkatkan laba perusahaan. Tolak ukur keberhasilan manajemen dalam mengelola suatu perusahaan

adalah besar-kecilnya laba yang diperoleh. Laba yang terlampau rendah dapat menyebabkan kegagalan usaha, sebaliknya laba yang terlampau tinggi akan mengarahkan pada persaingan yang semakin ketat. Maka manajemen dapat melakukan berbagai cara untuk merealisasi laba yang diharapkan, misalnya:

1. Menekan biaya produksi maupun biaya operasional serendah mungkin dengan mempertahankan tingkat harga jual dan volume penjualan yang ada.
2. Menentukan harga jual sedemikian rupa sehingga dapat mencapai laba yang dikehendaki perusahaan.
3. Meningkatkan volume penjualan sebanyak mungkin.

Begitu juga pada pada UMKM kerupuk kondang untuk mengetahui hubungan antara biaya, volume penjualan, dan harga jual dengan perencanaan laba. Analisis ini juga dapat sebagai bahan pertimbangan bagi manajer perusahaan dalam pengambilan keputusan dan sebagai pedoman dalam proses perencanaan laba.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana cara menganalisis biaya pembuatan dan keuntungan kerupuk kondang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penulisan dalam proposal ini adalah:

1. Mengembangkan kembali makanan tradisional Indonesia berupa singkong dengan cita rasa yang berbeda, gurih dan lezat kesemua kalangan.
2. Meningkatkan harga jual singkong sebagai sumber pendapatan ekonomi dengan mengolah singkong menjadi kerupuk rasa udang.
3. Menambah pengalaman berwirausaha bagi peneliti untuk menjadi seorang wirausah dengan mengembangkan ide kreativitas dan inovasi.
4. Menarik minat mahasiswa atau mahasiswi lainnya agar mengembangkan diri dibidang berwirausaha.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan salah satu Tugas Akhir yang wajib bagi seluruh mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Bengkulu. Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan kegiatan yang diselenggarakan untuk menguatkan kemampuan *Soft Skill dan Hard Skill* mahasiswa Lulusan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang bertujuan untuk memberikan pengalaman yang nyata kepada mahasiswa agar dapat mempersiapkan diri sebaik-baiknya sebelum terjun ke dunia kerja sepenuhnya.

2. Manfaat bagi masyarakat

Sebagai motivasi masyarakat untuk memulai berwirausaha dalam meningkatkan nilai harga jual tanaman singkong dengan cara mengelolah singkong menjadi makan ringan yaitu kerupuk.

3. Bagi Praktik

Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dalam bidang kewirausahaan ini diharapkan dapat memberikan wawasan, keterampilan, dan Menjadi motivasi bagi mahasiswa agar mahasiswa dapat memahami tentang bagaimana suatu usaha agar dapat berkembang, sehingga menjadi bekal untuk memasuki dunia usaha terutama pada bidang makanan. agar dapat mempersiapkan diri sebaik-baiknya sebelum terjun ke dunia kerja sepenuhnya.

E. Luaran Yang Diharapkan

Dalam Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) peneliti menghasilkan sebuah produk yaitu makanan ringan berupa kerupuk, dimana kerupuk ini dibuat menggunakan bahan dasar dari singkong, dan nama produk ini adalah Kerupuk Kondang.

Kerupuk Kondang merupakan singkatan dari kerupuk singkong rasa udang, dimana peneliti coba mengembangkan kembali makanan tradisional Indonesia yaitu singkong. Dengan ide kreatif ini peneliti membuat terobosan terbaru yaitu membuat kerupuk singkong rasa udang dikemas dengan kemasan yang modern. Diharapkan dari pembuatan kerupuk ini

dapat meningkatkan harga jual singkong dan menjadi motivasi untuk petani singkong serta anak mudah untuk memulai sebuah usaha.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

Kerupuk Kondang (kerupuk singkong rasa udang) kerupuk ini diolah dengan menggunakan 100% singkong asli yang dicampur dengan udang dan tepung tapioka serta beberapa bumbu rahasia yang dapat menjadikan kerupuk ini memiliki rasa yang khas dan tanpa bahan pengawet. Sehingga tidak perlu khawatir mengkonsumsinya. Karena kerupuk kondang adalah kerupuk yang aman, sehat serta memiliki cita rasa kerupuk yang gurih dan lezat sehingga dapat dikonsumsi oleh siapapun.

B. Analisis Isi Bahan Produk

1. Komposisi Kerupuk Kondang

Adapun komposisi dari produk kerupuk kondang yaitu;

- a. Singkong
- b. Tepung tapioka
- c. Udang
- d. Garam
- e. Penyedap rasa
- f. Ketumbar
- g. Air

2. Angka Kecukupan Gizi

Berikut AKG (Angka Kecukupan Gizi) pada setiap komposisi produk kerupuk kondang yaitu;¹⁴

a. Singkong

Gambar 2.1
Singkong¹⁵



Singkong mengandung berbagai nutrisi penting untuk tubuh. Pada 100 gram singkong rebus, terdapat kalori yang 98 persennya berasal dari karbohidrat, sisanya berasal dari protein dan lemak. Dalam takaran yang sama, singkong juga mengandung serat, vitamin, dan mineral. Di bawah ini merupakan kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram singkong:

¹⁴<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong>, di akses pada 05 September 2021, pkl 07.11

¹⁵<https://bisnisukm.com/kulit-singkong-lezat-bergizi-dan-benilai-jual-tinggi.html>, di akses pada 05 September 2021, pkl 07.26

Tabel 2.1
Kandungan Gizi dalam Singkong

Air:	61,4 gram
Karbohidrat	36,8 gram
Energi	154 kalori
Protein	1,0 gram
Serat	0,9 gram
Lemak	0,3 gram
Kalium	394 miligram
Kalsium	77 miligram
Vitamin C	31 miligram
Fosfor	24 miligram

Berbagai macam gizi dalam singkong tentunya memiliki khasiat masing-masing untuk tubuh anda. Inilah berbagai manfaat makan singkong yang sayang untuk dilewatkan.

1) Penambah energi

Setiap 100 gram singkong mengandung 38 gram karbohidrat. Karenanya, singkong menjadi sumber energi yang baik bagi Anda yang akan menjalani aktivitas fisik berat.

Aktivitas fisik akan menguras glikogen, bentuk glukosa yang disimpan sebagai cadangan energi. Ketika Anda makan singkong, karbohidrat

akan diubah menjadi glukosa, kemudian diubah lagi menjadi glikogen dan disimpan dalam otot. Jadi, manfaat singkong untuk menambah energi tak bisa disepelekan.

2) Bantu cegah sembelit

Singkong mengandung pati resistan dalam jumlah yang cukup tinggi. Pati resistan termasuk ke dalam jenis serat tidak larut yang kaya akan selulosa.

Jenis serat ini sangat berguna untuk membantu kelancaran pencernaan sehingga dapat mencegah sembelit. Keberadaannya juga dapat mendorong pertumbuhan bakteri baik yang akan melindungi usus Anda dari peradangan.

Serat juga membantu Anda menurunkan berat badan karena bisa membuat Anda kenyang lebih lama.

3) Bantu mengendalikan kadar gula darah

Manfaat singkong untuk penderita diabetes tak perlu diragukan lagi. Makan singkong dapat membantu menurunkan kadar gula darah. Hal ini karena serat memperlambat penyerapan gula ke dalam aliran darah.

Selain itu, kandungan serat mendatangkan manfaat singkong untuk bantu menurunkan tekanan darah, mengurangi kadar kolesterol, menurunkan

risiko obesitas, dan menurunkan risiko penyakit jantung.

4) Kaya akan mineral yang menjaga fungsi jaringan tubuh

Singkong mengandung sumber mineral yang cukup banyak seperti kalsium, fosfor, mangan, zat besi, dan kalium. Mineral ini diperlukan untuk perkembangan, pertumbuhan, dan menjalankan fungsi jaringan tubuh.

Kalsium diperlukan untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi. Zat besi membantu dalam pembentukan protein (hemoglobin dan myoglobin) yang membawa oksigen ke seluruh jaringan tubuh Anda.

Sementara itu, mangan membantu proses pembentukan tulang, jaringan ikat, dan hormon seks. Kalium diperlukan untuk sintesis protein dan membantu dalam pemecahan karbohidrat.

5) Singkong untuk kulit

Singkong mengandung vitamin C yang dikenal sebagai zat penting dalam pembentukan kolagen. Kolagen sendiri berfungsi untuk mempertahankan elastisitas kulit.

b. Tepung tapioka

Gambar 2.2
Tepung tapioka¹⁶



Tepung tapioka adalah sebagian besar kandungannya terdiri dari karbohidrat karena terbuat dari singkong.¹⁷

Tabel 2.2

Informasi Gizi Ukuran Porsi 100 g¹⁸

Kandungan	Per porsi
Energi	540 kj 129 kkal
Lemak	3,90g
Lemak Jenuh	1,000g
Lemak Trans	0,100g

¹⁶<https://www.google.com/searchgambar+tepung+tapioka&tbm,> di akses pada 05 September 2021, pkl 07.49

¹⁷ <https://id.berita.yahoo.com/tepung-tapioka-adalah-terbuat-dari-114521330.html>, di akses pada 05 September 2021, pkl 07.51

¹⁸ <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/tepung-tapioka>

Kolesterol	1mg
Protein	2,00g
Karbohidrat	22,00g
Gula	15,00g

c. Udang

Gambar 2.3¹⁹
Udang



Udang merupakan salah satu jenis seafood atau makanan laut yang populer. Selain memiliki cita rasa yang lezat, udang juga menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Namun pada sebagian orang, mengonsumsi udang justru berisiko menimbulkan gangguan kesehatan.

Jika dikonsumsi dalam batas wajar, udang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, salah

¹⁹ <https://idnmedis.com/udang>, di akses pada 05 September 2021, pkl 12.45

satunya adalah membantu pembentukan sel-sel baru dalam tubuh. Namun jika dikonsumsi terlalu banyak, udang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan, misalnya kenaikan kadar kolesterol di dalam darah.

Kandungan nutrisi yang berlimpah tersebut membuat udang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, di antaranya:

1) Membantu pembentukan sel dan jaringan tubuh

Udang mengandung banyak protein yang diperlukan untuk pembentukan sel dan jaringan baru di dalam tubuh. Tidak hanya itu, protein di dalam udang juga dibutuhkan oleh tubuh untuk memproduksi berbagai enzim dan hormon.

2) Membantu produksi hormon tiroid

Selain protein, udang juga mengandung kadar yodium yang cukup tinggi. Yodium merupakan bahan baku yang penting dalam produksi hormon tiroid. Hormon ini sangat berperan dalam proses metabolisme tubuh. Tanpa asupan yodium yang cukup, Anda berisiko mengalami penyakit gondok dan kemandulan.

3) Menjaga kesehatan tulang dan gigi

Kandungan kalsium di dalam udang bermanfaat untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi.

Tidak hanya itu, kalsium juga dapat membantu kerja otot, meningkatkan produksi hormon, dan mempercepat proses pembekuan darah.

4) Menyehatkan jantung

Sama seperti ikan, udang juga merupakan makanan laut yang kaya akan asam lemak omega-3 dan omega-6. Kedua nutrisi ini berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung kita.

Tabel 2.3
Angka Kecukupan Gizi udang dalam ukuran
Porsi 100 gram (g):²⁰

Energi	602 kj
	144 kkal
Lemak	2,35g
Lemak Jenuh	0,446g
Lemak tak Jenuh Ganda	0,909g
Lemak tak Jenuh Tunggal	0,344g
Kolesterol	206mg
Protein	27,59g
Karbohidrat	1,24g
Serat	0g
Gula	0g
Sodium	613mg
Kalium	176mg

²⁰<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/udang>, di akses pada 05 September 2021, pkl 14.13

C. Analisis Keuangan

Analisis laporan keuangan merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk memeriksa keuangan secara komprehensif. Analisis menjelaskan setiap komponen laporan keuangan perusahaan sehingga dijadikan sebagai acuan pengambilan keputusan.

Analisis laporan keuangan pada dasarnya dilakukan untuk mengetahui apakah keadaan keuangan, laba usaha dan kemajuan keuangan perusahaan memuaskan atau tidak memuaskan. Analisis dilakukan dengan cara mengukur hubungan antara unsur-unsur laporan keuangan dan bagaimana perubahan unsur-unsur itu dari tahun ke tahun dan untuk mengetahui arah perkembangannya.

Laporan keuangan adalah alat yang sangat penting untuk perusahaan, karena dari laporan yang ditertibkan oleh perusahaan merupakan sumber informasi sehubungan dengan posisi keuangan perusahaan.²¹

Untuk mengetahui hubungan antara biaya, volume penjualan, dan harga jual dengan perencanaan laba, maka perusahaan dapat melakukan Analisis *Break Even Point* (*Break-Even Analysis*). Suatu perusahaan dikatakan *break even* apabila setelah dibuat perhitungan laba rugi dari suatu periode kerja atau kegiatan usaha tertentu, perusahaan tidak mengalami kerugian, tetapi juga tidak memperoleh laba. Jika

²¹Analisis Keuangan <https://www.Jojonomic.com> di akses pada 29 Juli 2021, pk1 12.00

perusahaan tersebut memperoleh hasil dari penjualan atau seluruh penjualan dijumlahkan, jumlah itu sama besarnya dengan seluruh biaya yang telah dikorbankan. Analisis Break Even Point digunakan manajemen untuk mengetahui berapa tingkat penjualan yang harus dicapai agar perusahaan tidak mengalami untung maupun rugi. Analisis ini juga dapat sebagai bahan pertimbangan bagi manajer perusahaan dalam pengambilan keputusan dan sebagai pedoman dalam proses perencanaan laba. Break Even Point diperlukan sebagai alat perencanaan laba karena memberikan informasi kepada manajemen dari jumlah target pendapatan penjualan yang telah dianggarkan, berapa besar pendapatan penjualan minimal yang harus dicapai agar perusahaan tersebut tidak menderita kerugian.

Dalam menyelesaikan laporan keuangan, kami menerapkan metode BEP (*Break Even Point*) dengan melihat biaya analisis pembuatan kerupuk kondang.

BEP, atau *break even point* adalah perhitungan keuangan dasar yang menunjukkan berapa modal dibutuhkan untuk membuat produk berjumlah sekian. Oleh sebab itulah, BEP selalu menunjukkan persamaan jumlah biaya dan harga produk.²²

Bagi seorang pengusaha, pemahaman tentang *break even point* adalah hal mutlak. Tanpa kemampuan menghitung

²²<https://www.ocbcnisp.com/id/article/2021/06/16/break-even-point>, di akses pada 05 September 2021, pkl 21.25

BEP, pebisnis akan mengalami banyak masalah, mulai dari kesulitan menentukan margin laba sampai memprediksi kapan bisnisnya balik modal.

D. Lokasi Program

Lokasi Program ini yaitu di Jl. Hibrida Ujung Gg. Tirta Dewa 2 Pagar Dewa, Kec.Selebar, Kota Bengkulu, Bengkulu 38211

E. Analisis Kelayakan Usaha

1. Produksi kerupuk kondang dalam 1 hari

Untuk takaran 4 kg singkong, 800 gram tepung tapioka, 400 gram udang rebon, masako 72 gram, garam 36 gram dan 15 gram ketumbar bubuk dapat menghasilkan sebanyak 40 bungkus kerupuk.

Usaha kerupuk kondang dalam 22 hari (1 bulan) menghasilkan 880 bungkus kerupuk kondang. Setiap satu bungkus kerupuk kondang dengan berat 20 gram, dijual dengan harga Rp 8.000.

2. Rekap Biaya Peralatan Tetap

Tabel 3. 4
Rekap Biaya Peralatan

No	Jenis Alat	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Parutan Kelapa	1	Rp 300.000	Rp 300.000
2.	Blender	1	Rp 200.000	Rp 200.000
3.	Kompur Gas	1	Rp 300.000	Rp 300.000

4.	Gas LPG 3Kg	1	Rp 150.000	Rp 150.000
5.	Dandang	1	Rp 50.000	Rp 50.000
6.	Mesin Presplastik	1	Rp 150.000	Rp 150.000
7.	Wajan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
8.	Timbangan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
9.	Pisau	3	Rp 15.000	Rp 45.000
10.	Gelas	3	Rp 10.000	Rp 30.000
11.	Plastik	100	-	-
12.	Baskom	3	Rp 5.000	Rp 15.000
Total Biaya Peralatan				Rp 1.290.000

3. Rekab Biaya Produksi kerupuk Kondang

Tabel 3.5

Rekab Biaya Produksi kerupuk Kondang

No	Jenis Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Haga
1.	Singkong	4 Kg	Rp 3.000	Rp 12.000
2.	Udang Rebon	400 Gram	Rp 7.000	Rp 28.000
3.	Masako	10 Bungkus	Rp 5.00	Rp 5.000
4.	Garam	1 Bungkus	Rp 3000	Rp 3.000
5.	Ketumbar	2 Bungkus	Rp 1.000	Rp 2.000
6.	Bon Cabe	20 bungkus	Rp 1.000	Rp 20.000
7.	Minyak Goreng	2 Kg	Rp 14.000	Rp 24.000
8.	Tepung Tapioka	2 Bungkus	Rp 7.000	Rp 14.000

9.	Air	20 Liter	-	-
10.	Kemasan Produk	50 Butir	Rp 1.000	Rp 50.000
11.	Label Kemasa	1 Lembar	Rp 30.000	Rp 30.000
Total Biaya Produksi				Rp 188.000

Total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi
“Kerupuk Kondang” adalah:

Total biaya peralatan = Rp 1.290.000

Total biaya produksi = Rp 188.000

= Rp 1.290.000 + Rp 188.000

=Rp1.478.00

Jadi :

Biaya Usaha 1 bulan produksi:

Biaya Bahan Baku Sekali Produksi Rp 188.000

Peralatan Tetap Rp 1.290.000

Selama 1 bulan (22 hari) :

Total Biaya = Rp 188.000 x 22 hari + Rp 1.290.000

 = Rp 5.426.000

Lab Bersih:

Pendapatan Usaha – Total Biaya

 = Rp 7.040.000 – Rp 5.426.000

 = Rp 1.614.000

Jadi, selama 1 bulan produksi dengan perolehan total Rp 7.040.000 dan laba bersih sebesar Rp 1.614.000 maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan, karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.478.000.

F. Analisis Keuntungan Kerupuk Kondang

1. Biaya Tetap dalam 1 Bulan.

Tabel 3.6
Biaya tetap 1 Bulan

Nama Barang	Kontribusi	Total
Biaya Bensin	3 orang X Rp 25.000 dalam 1 bulan.	Rp 75.000
Biaya Distribusi	3 orang X Rp 25.000 dalam 1 bulan.	Rp 75.000
Jumlah		Rp 150.000

2. Biaya Variabel

Untuk memproduksi 1 bungkus kerupuk kondang berat 20 gram dibutuhkan komponen biaya:

Tabel 3.7

Biaya Produksi Kerupuk Per Bungkus

100 gram singkong	= Rp 30
10 gram udang rebon	= Rp 7
1,8 gram masako	= Rp 5
0,3 gram Ketumbar	= Rp 3
0,9 gram Garam	= Rp 8

0,5 gram Bon cabe	= Rp 4
20 gram Tepung tapioka	= Rp 35
2,5 gram Minyak goreng	= Rp 35
1 Plastik kemasan	= Rp 1.000
1 Label produk	= Rp 5.00 +
Total Biaya	= Rp 1.627

Jadi, biaya produksi untuk satu kemasan produk kerupuk kondang adalah Rp 1.627.

3. Perhitungan Titik Impas

Biaya produksi dalam 1 kemasan = Rp 1.627

Harga jual perbungkus = Rp 8.000

Biaya Variabel = Rp 1.627

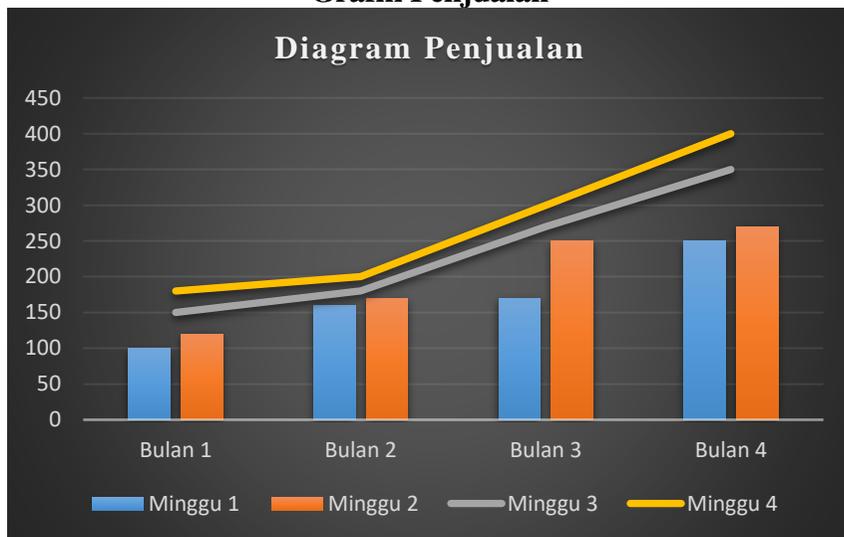
Biaya Tetap = Rp 150.000

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (Break Event Point)} &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual} - \text{Harga Variabel}} \\
 &= \frac{\text{Rp 150.000}}{\text{Rp 8.000} - \text{Rp 1.627}} \\
 &= 23
 \end{aligned}$$

Jadi, untuk memperoleh titik impas kerupuk kondang harus menjual 23 bungkus perhari dengan harga jual Rp 8.000. Jika dalam satu hari penjualan kerupuk

kondang tidak sampai 23 bungkus maka akan mengalami kerugian.

Gambar 3.4
Grafik Penjualan



Grafik penjualan kerupuk kondang selama 4 bulan adalah : 1 hari terjual sebanyak 23 bungku kerupuk kondang, 1 minggu sebanyak 100 bungkus, setiap minggunya mengalami peningkatan penjualan hingga mencapai penjualan sebanyak 3.520 bungkus kerupuk kondang dalam kurung waktu 4 bulan pemasaran.

Laporan Laba Rugi

Penjualan 880 bungkus x Rp 8.000 = Rp 7.040.000

Pembelian 880 bungkus x Rp 1.627 = Rp 1.431.760

Laba Kotor:

$$\begin{aligned} \text{Penjualan} - \text{pembelian} &= \text{Rp } 7.040.000 - \text{Rp } 1.431.760 \\ &= \text{Rp } 5.608.240 \end{aligned}$$

Biaya – Biaya :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Bensin} &= \text{Rp } 75.000 \\ \text{Biaya Paket Internet} &= \text{Rp } 75.000 \\ \text{Jumlah Biaya} &= \text{Rp } 150.000 \end{aligned}$$

Laba Bersih :

$$\begin{aligned} \text{Laba Kotor} - \text{Jumlah Biaya} &= \text{Rp } 5.608.240 - \text{Rp } 150.000 \\ &= \text{Rp } 5.458.240 \end{aligned}$$

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Analisis *Break Even Point*

1. Pengertian Break Even Point

BEP, atau *break even point* adalah perhitungan keuangan dasar yang menunjukkan berapa modal dibutuhkan untuk membuat produk berjumlah sekian. Oleh sebab itulah, BEP selalu menunjukkan persamaan jumlah biaya dan harga produk.²³

Bagi seorang pengusaha, pemahaman tentang *break even point* adalah hal mutlak. Tanpa kemampuan menghitung BEP, pebisnis akan mengalami banyak masalah, mulai dari kesulitan menentukan margin laba sampai memprediksi kapan bisnisnya balik modal.

2. Manfaat *Break Even Point*

Adapun manfaat break even point adalah sebagai berikut:

a. Mengetahui Biaya Total Produksi

Poin pertama manfaat break even point adalah tahu total biaya yang dikeluarkan demi memproduksi sejumlah barang. Saat melakukan perhitungan BEP, Anda juga otomatis menghitung biaya produksi Anda,

²³<https://www.ocbcnisp.com/id/article/2021/06/16/break-even-point>, di akses pada 05 September 2021, pkl 21.25

mulai dari biaya tetap (*fixed cost*) sampai biaya variabel (*variable cost*).

b. Sebagai Dasar Perhitungan Laba

Di dunia bisnis, ada istilah margin profit, yaitu ukuran standar profit atas setiap buah produk. Jika ingin menentukan margin profit, *break even point* adalah hal pertama yang perlu Anda hitung. Sebagai contoh, Anda ingin mendapat profit sebesar Rp10 ribu per produk terjual. Maka harga produk Anda idealnya adalah nominal BEP ditambah dengan margin profit tersebut.

c. Estimasi Waktu Balik Modal

Manfaat *break even point* berikutnya adalah untuk mengetahui estimasi balik modal. Mayoritas bisnis harus rela merugi di awal pendirian, karena brand awareness produk belum terbangun.

Agar tahu sampai kapan kerugian ini terjadi, pebisnis harus mengetahui berapa banyak produk harus terjual sekaligus lama penjualannya. Tanpa BEP, estimasi jumlah produk terjual tidak akan bisa dihitung, sehingga durasi penjualan juga tidak dapat diperkirakan.

d. Analisa Profitabilitas Bisnis

Poin terakhir manfaat *break even point* adalah untuk menganalisa apakah bisnis benar-benar bisa menghasilkan keuntungan. Perhitungan *break even point* adalah pondasi guna menentukan profitabilitas. Anda

tidak akan tahu bisnis mendapatkan profit atau rugi tanpa mempelajari cara menghitung *break even point*.

Manfaat lain dari analisis *break even point* yaitu:

- a. Analisis *break even* dan keputusan penambahan investasi.

Hasil analisis *break even point* di samping memberikan gambaran tentang hubungan antara biaya, volume, dan laba juga akan dapat membantu atau memberikan informasi maupun pedoman kepada manajemen dalam memecahkan masalah-masalah lain yang dihadapi. Misalnya masalah penambahan atau penggantian fasilitas pabrik atau investasi dalam aktiva tetap.

- b. Analisis *break even* dan keputusan menutup usaha.

Kegunaan lain dari analisis *break even point* bagi manajemen adalah membantu dalam pengambilan keputusan menutup usaha atau tidak (dapat memberikan informasi kapan sebaiknya usaha tersebut dihentikan). Sehingga dapat diperjelas bahwa manfaat analisis *break even point* selain memberikan gambaran tentang hubungan antara biaya, volume, dan laba juga dapat memberikan informasi kepada manajemen dalam memecahkan masalah yang mungkin terjadi seperti penambahan investasi ataupun menutup usaha.

3. Elemen-Elemen Dalam BEP

a. Biaya Tetap (Fixed Cost)

Elemen pertama *break even point* adalah biaya tetap, atau disebut juga dengan *fixed cost*. Biaya tetap adalah biaya pokok yang akan selalu dikeluarkan perusahaan, bahkan saat tidak memproduksi apa-apa. Beberapa contoh biaya tetap misalnya biaya sewa gedung, biaya perawatan mesin, kendaraan, dan sebagainya.²⁴

b. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Elemen berikutnya *break even point* adalah biaya variabel. Kebalikan dari biaya tetap, nominal *variable cost* mengikuti jumlah produksi yang dihasilkan perusahaan. Beberapa hal termasuk ke dalam *variable cost* adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, peralatan sekali pakai, dan sebagainya.

c. Biaya Campuran (*Mixed Cost*)

Biaya campuran atau *mixed cost* adalah kombinasi biaya tetap dan variabel. Biaya ini biasanya memiliki nominal default yang wajib dibayarkan meski tidak ada aktivitas produksi. Akan tetapi, saat produksi dilakukan, jumlahnya juga akan terus meningkat mengikuti output produksi.

²⁴<https://www.ocbenisp.com/id/article/2021/06/16/break-even-point>, di akses pada 05 September 2021, pkl 22.03

d. Harga Pokok Penjualan (HPP)

Setelah biaya-biaya dijumlah, akan terbentuk satu elemen BEP baru, yaitu harga pokok penjualan (HPP). Harga ini merupakan harga murni yang nominalnya sama persis dengan BEP, bahkan banyak orang menyebut keduanya sinonim. Sama dengan BEP, nilai laba di dalam harga pokok penjualan adalah 0.

e. Margin Laba

Elemen terakhir break even point adalah margin laba, sesuatu yang wajib Anda tambahkan pada harga produk begitu BEP-nya terhitung. Seperti sudah dijelaskan di atas, penentuan margin laba ada dalam kekuasaan Anda sebagai pemilik bisnis. Anda bisa menetapkan margin laba dengan nominal berapapun, sesuai harga jual produk yang Anda inginkan.

4. Tujuan Analisis *Break Even Point*

Penggunaan analisis titik impas bagi perusahaan memberikan banyak manfaat. Secara umum analisis titik impas digunakan sebagai alat untuk mengambil keputusan dalam perencanaan keuangan, penjualan, dan produksi. Dari uraian di atas sebelumnya jelas bahwa terdapat beberapa keuntungan bagi para manajer dalam mengambil keputusan apabila mengetahui analisis titik impas. Misalnya dengan informasi tersebut, menejer mampu meminimalkan kerugian, memaksimalkan keuntungan, dan memprediksi

keuntungan yang diharapkan. Penggunaan analisis titik impas memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai yaitu :

- a. Mendisain spesifikasi produk
- b. Menentukan harga jual persatuan
- c. Menentukan harga jumlah produksi atau penjualan minimal agar tidak mengalami kerugian
- d. Memaksimalkan jumlah produksi
- e. Merencanakan laba yang diinginkan

Dalam mendesain suatu produk, diperlukan suatu pedoman yang member arahan bagi manajemen untuk mengambil keputusan yang berhubungan dengan biaya dan harga. Analisis titik impas memberikan perbandingan antara biaya dengan harga untuk berbagai desain sebelum spesifikasi produk ditetapkan. Hal ini disebabkan biaya sangat besar pengaruhnya terhadap harga. Dengan analisis titik impas, kita dapat menguji terlebih dahulu kelayakan suatu produk.

Penentuan harga jual persatuan, sangat penting agar harga jual dapat diterima pelanggan. Disamping pertimbangan biaya yang akan dikeluarkan, harga jual juga terkait dengan pihak pesaing yang memiliki produk yang sejenis. Jika penentuan harga jual yang tidak realistis, perusahaan tidak akan mampu menutupi semua atau sebagian biaya yang akan dikeluarkan. Demikian pula jika memenuhi harga jual dari pesaing dan tidak diimbangi

dengan kualitas dan pelayanan, perusahaan juga tidak akan mampu memaksimalkan penjualan seperti yang telah ditentukan. Maksud penentuan jumlah produksi atau penjualan minimal agar tidak mengalami kerugian adalah agar perusahaan mampu menentukan batas produksi dalam kondisi tidak rugi dan tidak laba dari kapasitas produksi yang dimilikinya. Dengan demikian, akan memudahkan perusahaan untuk mempertimbangkan apakah harga jual sudah layak jika dikaitkan dengan biaya yang dikaitkan dan kapasitas produk yang dimilikinya.

B. Analisis Perhitungan Biaya

Rekab Biaya Peralatan Tetap

No	Jenis Alat	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1.	Parutan Kelapa	1	Rp 300.000	Rp 300.000
2.	Blender	1	Rp 200.000	Rp 200.000
3.	Kompor Gas	1	Rp 300.000	Rp 300.000
4.	Gas LPG 3Kg	1	Rp 150.000	Rp 150.000
5.	Dandang	1	Rp 50.000	Rp 50.000
6.	Mesin Presplastik	1	Rp 150.000	Rp 150.000
7.	Wajan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
8.	Timbangan	1	Rp 50.000	Rp 50.000
9.	Pisau	3	Rp 15.000	Rp 45.000
10.	Gelas	3	Rp 10.000	Rp 30.000
11.	Plastik	100	-	-

12.	Baskom	3	Rp 5.000	Rp 15.000
Total Biaya Peralatan				Rp 1.290.000

Jadi, rekab biaya keseluruhan peralatan selama produksi sebesar : Rp 1.290.000.

Rekab Biaya Produksi kerupuk Kondang

No	Jenis Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Haga
1.	Singkong	4 Kg	Rp 3.000	Rp 12.000
2.	Udang Rebon	400 Gram	Rp 7.000	Rp 28.000
3.	Masako	10 Bungkus	Rp 5.00	Rp 5.000
4.	Garam	1 Bungkus	Rp 3000	Rp 3.000
5.	Ketumbar	2 Bungkus	Rp 1.000	Rp 2.000
6.	Bon Cabe	20 bungkus	Rp 1.000	Rp 20.000
7.	Minyak Goreng	2 Kg	Rp 14.000	Rp 24.000
8.	Tepung Tapioka	2 Bungkus	Rp 7.000	Rp 14.000
9.	Air	20 Liter	-	-
10.	Kemasan Produk	50 Butir	Rp 1.000	Rp 50.000
11.	Label Kemasa	1 Lembar	Rp 30.000	Rp 30.000
Total Biaya Produksi				Rp 188.000

Jadi, rekab biaya produksi untuk satu kali produksi sebesar : Rp 188.000.

Biaya Tetap untuk distribusi

Nama Barang	Kontribusi	Total
Biaya Bensin	3 orang X Rp 25.000 dalam 1 bulan.	Rp 75.000
Biaya Distribusi	3 orang X Rp 25.000 dalam 1 bulan.	Rp 75.000
Jumlah		Rp 150.000

Jadi, total biaya yang dikeluarkan selama distribusi untuk satu bulan adalah : Rp 150.000.

Biaya Variabel

100 gram singkong	= Rp 30
10 gram udang rebon	= Rp 7
1,8 gram masako	= Rp 5
0,3 gram Ketumbar	= Rp 3
0,9 gram Garam	= Rp 8
0,5 gram Bon cabe	= Rp 4
20 gram Tepung tapioca	= Rp 35
2,5 gram Minyak goreng	= Rp 35

1 Plastik kemasan	= Rp 1.000
1 Label produk	= Rp 5.00 +
Total Biaya	= Rp 1.627

Jadi, anggaran biaya yang dikeluarkan untuk satu bungkus kerupuk kondang adalah : Rp 1.627.

4 kg singkong parut	= Rp 12.000
800 gram tepung tapioka	= Rp 14.000
400 gram udang rebon	= Rp 28.000
36 gram masako	= Rp 2.000
15 gram ketumbar bubuk	= Rp 1.000
18 gram garam	= Rp 1.000
400 gram minyak goreng	= Rp 5.000
40 plastik bungkus	= Rp 40.000
10 bungkus Boon Cebe	= RP 10.000 +
Total	= Rp 108.000
Biaya Tetap	= Rp 150.000
Totalbiaya + Biaya tetap	= Rp 108.000 + Rp 150.000
Jumlah	= Rp 258.000

Anggaran biaya yang dikeluarkan untuk produksi kerupuk kondang sebanyak 40 bungkus dengan berat 20 gram adalah:

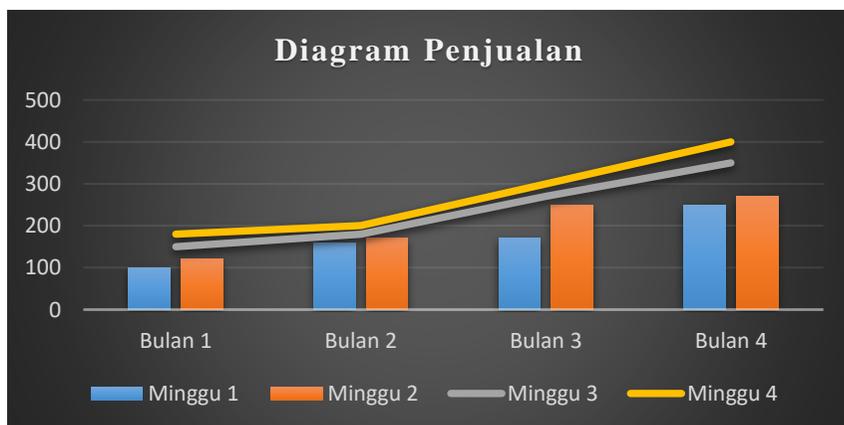
Rp 258.000.

Titik impas

Biaya produksi dalam 1 kemasan	= Rp 1.627
Harga jual	= Rp 8.000
Biaya tetap	= Rp 258.000

$$\begin{aligned}
 \text{BEP (Break Even Point)} &= \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga jual} - \text{Biaya variabel}} \\
 &= \frac{\text{Rp 258.000}}{\text{Rp 8.000} - \text{Rp 1.627}} \\
 &= \text{Rp 256.373}
 \end{aligned}$$

Grafik Penjualan



Grafik penjualan selama 4 bulan : 1 minggu pertama terjual 100 bungkus, setiap minggunya mengalami peningkatan hingga terjual sebanyak 3.520 bungkus pada bulan ke 4.

Laporan Laba Rugi

Penjualan 880 bungkus x Rp 8.000 = Rp 7.040.000

Pembelian 880 bungkus x Rp 1.627 = Rp 1.431.760

Laba Kotor :

Penjualan – pembelian = Rp 7.040.000 – Rp 1.431.760
 = Rp 5.608.240

Biaya – Biaya :

Biaya Bensin = Rp 75.000

Biaya Paket Internet = Rp 75.000

Jumlah Biaya = Rp 150.000

Laba Bersih :

Laba Kotor – Jumlah Biaya = Rp 5.608.240 – Rp 150.000
 = Rp 5.458.240

Laba bersih = Laba kotor – Biaya keseluruhan
 = Rp 5.458.240 - Rp 256.373
 = Rp 5.201.867

Jadi laba bersih yang diperoleh selama produksi jangka 1 bulan adalah Rp 5.201.867

C. Anggaran Biaya Kegiatan

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A	Tahap Pelaksanaan			
1.	Bahan habis pakai			
	Singkong	88 kg	Rp 3.000	Rp 264.000
	Tepung tapioca	36 Bungkus	Rp 7.000	Rp 252.000
	Air	220 Liter	-	-
	Minyak	20 Kg	Rp 14.000	Rp 280.000
	Udang rebon	9 Kg	Rp 60.000	Rp 540.000
	Garam	4 Saset	Rp 3.000	Rp 12.000
	Ketumbar	5 Saset	Rp 1.000	Rp 5.000
	Penyedap rasa	88 Saset	Rp 5.00	Rp 44.000
	Boncabe	44 Saset	Rp 1.500	Rp 66.000
	Jumlah			Rp 1.463.000
2.	Peralatan Tetap			
	Parutan	2 Buah	Rp 10.000	Rp 20.000
	Kompore gas	1 Buah	Rp 350.000	Rp 350.000
	Pisau	3 Buah	Rp 2.000	Rp 6.000
	Sendok	1 Buah	Rp 10.000	Rp 10.000
	Baskom	2 Buah	Rp 5.000	Rp 10.000
	Kuali	1 Buah	Rp 45.000	Rp 45.000

	Panci	1 Buah	Rp 75.000	Rp 75.000
	Mesin presplastik	1 Buah	Rp 150.000	Rp 150.000
	Gas LPG 3kg	1Bulan	Rp 20.000	Rp 80.000
	Plastik bungkus	880 Bungkus	Rp 1.200	Rp 1.056.000
	Sarung tangan plastic	5 Buah	Rp 3.000	Rp 15.000
	Timbangan	1 Buah	Rp 50.000	Rp 50.000
	Cetakan	3 Buah	Rp 5.000	Rp 15.000
	Jumlah			1.882.000
B	PELAPORAN			
	Pembuatan Proposal dan penggandanan	7 Buah	Rp 15.000	Rp 105.000
	ATK kertas HVS	3 Rim	Rp 40.000	Rp 120.000
	ATK Tinta Printer	1 Buah	Rp 50.000	Rp 50.000
	Tinta Printer Warna	3 Buah	Rp 35.000	Rp 105.000
	Jumlah			Rp 380.000
C	DOKUMENTSI			
	Cuci Cetak	200	Rp 2.000	Rp 400.000

	Foto	Lembar		
	Jumlah			Rp 400.000
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi Produk	3 orang x 20 hari	Rp 10.000	Rp 600.000
	Jumlah			Rp 600.000
E	PROMOSI			
	Posting Foto Produk di Media Sosial	2 bulan	Rp 35.000	Rp 70.000
	Cetak label produk	5 Lembar	Rp 10.000	Rp 50.000
	Jumlah			Rp 120.000
F	TAHAP PELATIHAN			
	Pelatihan Sertifikat Ketangan Pangan			
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-E)			Rp 4.845.000

D. Jadwal Kegiatan

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

Jadwal kegiatan

1. Perencanaan produk apa yang akan dibuat
2. Survey bahan baku dilapangan dan dipasar
3. Mengikuti pelatihan penyuluhan keamanan pangan di Bengkulu Utara

4. Mendaftarkan produk kerupuk kondang untuk mendapatkan Nomor Induk Usaha dan izin operasional
5. Produksi kerupuk kondang kemudian memasarkannya dan promosi baik secara online dan offline.
6. Evaluasi pendapatan laba kerupuk kondang selama 1 sampai 4 bulan dan pembuatan laporan.

BAB IV
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Kerupuk kondang telah memiliki brand jual tersendiri yaitu “Pondok Singkong” yang dibuat untuk mengenalkan dan memasarkan olahan produk berbahan dasar singkong.

Gambar 4.1

Produk Kerupuk Kondang



Komposisi : Singkong, Udang, Tepung Tapioka, Garam, Penyedap Rasa, Ketumbar, Minyak Goreng. Kerupuk Kondang juga telah mendapat:

1. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
2. Nomor Izin Berusaha (NIB)
3. Izin Usaha (Izin Usaha Mikro Kecil)

4. Izin Operasional/Komersil.

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 berhemat dalam anggaran sewa lokasi produksi, anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah Tetapi sebelum 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 materi yang disampaikan sebagai berikut:

1. Cara Mendapatkan Izin PIRT

Izin usaha merupakan hal yang sangat penting untuk menjadikan UKM berdaya saing. Izin usaha merupakan legalitas tentang usaha yang dilakukan dan kelayakan produk yang dihasilkan untuk dipasarkan. Produk yang

dipasarkan dari usaha yang tidak memiliki ijin usaha dapat ditarik dari pasar. Para pelaku usaha di industri 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.

2. Cara Mengurus PIRT

Untuk memperoleh Izin Usaha Industri persyaratan yang harus dilengkapi adalah surat keterangan dari kelurahan tentang kebenaran usaha yang dilaksanakan, surat keterangan dari kecamatan yang menerangkan usaha tersebut, izin HO, NPWP. Setelah seluruh persyaratan dilengkapi oleh UKM mitra, tim pengabdian bersama UKM mitra membawa persyaratan ke Dinas Kesehatan. Selanjutnya, dilakukan visitasi oleh Dinas Kesehatan ke UKM. Petugas dari Dinas Kesehatan memberikan penyuluhan keamanan pangan untuk kedua UKM mitra yang menyangkut bagaimana pangan yang aman dikonsumsi mulai dari asal bahan baku, proses produksi, penambahan bahan penolong sampai pengemasannya. Kedua UKM mitra diminta mempraktekkan proses produksi mulai dari bahan baku singkong datang, dikupas sampai dilakukan pengemasan. Setelah melihat proses yang dilakukan oleh UKM mitra, petugas dari Dinas Kesehatan memberikan evaluasi untuk perbaikan proses produksi sebagai syarat untuk mendapatkan surat izin usaha (P-IRT).

3. Potensi Keberlanjutan di lingkungan

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 keamanan Pangan (PKP).
- c. Setelah melakukan Tes PKP akan ada dua kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan di BPOM.
- d. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
- e. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh dinas kesehatan.²⁵

B. Potensi Keberlanjutan Program

Kerupuk Kondang merupakan ide kreatif kami dalam membuat inovasi terbaru untuk mengenalkan makanan tradisional yang dikemas dalam sajian dan kemasan modern. Kerupuk Kondang, merupakan kerupuk singkong pertama rasa udang, sehingga belum ada pesaing bisnis lainnya.

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

Pangsa pasar produk Kerupuk Kondang ditujukan kepada kalangan masyarakat secara umum, dan mahasiswa. Karena kerupuk kondang dijual dengan harga yang terjangkau dan cukup murah. Selain sehat kerupuk ini juga enak, gurih, dan lezat sehingga nyaman dikantong, dan sangat cocok untuk anak kos yang suka ngemil, sambil nonton drakor. Dan tentunya tepat bagi masyarakat yang pandai ketika berbelanja, memilih produk yang jarang dijumpai, berkualitas dan nikmat dengan harga yang murah.

Tidak hanya kami kenalkan kepada masyarakat secara umum dan juga mahasiswa, kerupuk kondang juga akan menjadi kerupuk yang paling khas sebagai oleh-oleh para jamaah haji dan umrah. Tentunya kami memiliki motivasi untuk mengembangkan produk lokal menjadi produk trend dan mendunia.

Kerupuk Kondang ini dapat dipesan melalui online, dengan cara menghubungi langsung ke nomor whatsapp, dan juga instagram “Pondok Singkong”.

BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Produk kerupuk kondang ini merupakan cara untuk mengembangkan makanan tradisional Indonesia. Dimana untuk meningkatkan nilai jualnya kerupuk kondang ini dikemas dengan kemasan yang menarik, dan dijual dengan harga yang cukup murah sehingga memikat konsumen.

B. Kesimpulan

Usaha produksi kerupuk kondang ini menjadikan suatu peluang usaha yang cukup menjanjikan selain karena pembuatannya yang mudah, harga dan bahan baku mudah didapat serta peminat cemilan ini cukup banyak. Sehingga cemilan kerupuk kondang bisa dinikmati bagi semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

C. Saran

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan keuangan ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun sehingga dapat menjadi acuan dan pengalaman bagi penulis untuk lebih baik dimasa yang akan datang. Semoga laporan keuangan ini dapat menjadi motivasi serta karya yang bermanfaat terutama dalam pelajaran kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Ditjen Dikti, Panduan Pengelolaan Program, Hibab DP2M 2006

Mia Lasmi Wardiyah, *Analisi Laporan Keuangan*, CV Pusaka Setia.

<https://beritadaerah.co.id>, Upaya Pemerintah Berikan Kemudahan dan Dukungan Bagi UMKM, 25 mei 2021

<https://bisnisukm.com/kulit-singkong-lezat-bergizi-dan-benilai-jual-tinggi.html>

<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong>

<https://idberita.yahoo.com/tepungtapioka-adalah-terbuat-dari-114521330.html>

<https://idnmedis.com/udang>

<https://www.alodokter.com/risiko-makan-udang-bagi-pengidap-alergi-boga-bahari>

<https://www.fatsecret.co.id> › kalori-gizi › tepung-tapioka

<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/udang>

<https://www.ocbcnisp.com/id/article/2021/06/16/break-even-point>

<https://Jojonocomic.com>, *analisis keuangan*, 29 Juli 2021

<https://nasional.sindonews.com/read/>, *Paradok NasipUMKM*

<https://sanglandep.blogspot.com/2016/12/pengertian-lengkap-tentang-singkong.html>

[https://koinworks.com/cara-mengurus-izin-produksi-industri-rumah-tangga\(PIRT\)](https://koinworks.com/cara-mengurus-izin-produksi-industri-rumah-tangga(PIRT)), 11 September 2021.

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 0242/In.11/ F.IV/PP.00.9/02/2021

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi Dan 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 : **Yunida Ecn Fryanti, M.Si.**
NIP. : 198106122015032003
Tugas : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draf Program Kreativitas Mahasiswa, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian tugas bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

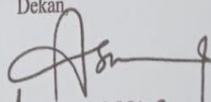
1. N A M A : **Wella Efetri**
NIM : 1711170025
Prodi : Manajemen Haji dan Umrah
2. N A M A : **Abdul Rahman Algovixy**
NIM : 1711170006
Prodi : Manajemen Haji dan Umrah
3. N A M A : **Hefti Liana**
NIM : 1711170011
Prodi : Manajemen Haji dan Umrah

Tugas Akhir : KERUPUK KONDANG (Kerupuk Singkong Rasa Udang)

Program : Program Kreativitas Mahasiswa

Surat penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 15 Februari 2021
Dekan


Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Sultan Fadh Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51170-51172-51279 Faksimili (0736) 51170-51173
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PKM

Nama Mahasiswa : 1. Wella Efetri
2. Hefli Liana
3. Abul Rahman Algotisy
Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah
Judul PKM : Kenopok Kandang
Pembimbing II : Yuniata Een Fryanti, M.Si

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
✓ 1	18/3 - 19/3	Bimbingan tugas	Wella bisa diteliti ace produk - kampung kembang? satu kalsiumnya	
	7/4 2021		Perbaiki Produk	
	20/4 2021	Produk	Pisipak, Lemasari - Lut bahl mud tangkupak btlu	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Lia B.M.A
NIP.19830792009121000

Bengkulu, 13 Mei 2021
Pembimbing II

Yuniata Een Fryanti, M.Si
Nip.198106122015032003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Patah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51172-51879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PKM

Nama Mahasiswa : 1. Wella Efetri (1711170025)
2. Hefti Liana (1711170011)
3. Abdul Rahman Algotipxy (1711170006)

Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah

Judul PKM : Kerupuk Kondang

Pembimbing II : Yunida Een Friyanti, M.Si.

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
	27/4 2021	Revisi laporan produksi, bentuk bentuk layout menu		
	27/6 2021	Perbaikan laporan hasil seremonial dengan format Maulidnya. meny - 111		

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Jawal, B.MA
NIP.19830792009121000

Bengkulu, 13 Juli 2021
Pembimbing II

Yunida Een Friyanti, M.Si.
Nip.198106122015032003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN PKM

Nama Mahasiswa : Wella Efetri (1711170025)

Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah

Judul PKM : Kerupuk Kondang

Pembimbing II : Yunida Een Fryanti, M.Si.

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1.	18 - 3 - 2021	Pembagian tugas	Produk bisa dituntutkan, Aco produk.	
2.	7 - 4 - 2021		Perbarui Produk, finish kemasan, buat Logo produk.	
3.	20 - 4 - 2021	produk	Tampilkan gambar lidang dan singkong.	
4.	27 - 4 - 2021	Pembahasan Laporan Produksi, buat Laporan masing-masing	-	

Mengetahui,
Dkt. Ketua Jurusan Manajemen

Idwal, B.MA
NIP.19830792009121000

Bengkulu, 13 Juli 2021
Pembimbing II

Yunida Een Fryanti, M.Si.
Nip.198106122015032003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pasar Dawa Kota Bengkulu 38311
Telepon (0736) 51276-51172-51879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PKM

Nama Mahasiswa : Wella Efetri (1711170025)
Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah
Judul PKM : Kerupuk Kondang
Pembimbing II : Yunida Een Fryanti, M.Si.

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
5.	22-6-2021	Perbarui Laporan hasil samakan dengan Rumusan Masalah masing		

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Idwal, B.MA
NIP.19830792009121000

Bengkulu, 13 Juli 2021
Pembimbing II

Yunida Een Fryanti, M.Si
Nip.198106122015032003



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 : Wella Efetri (1711170025)
Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah
Judul PKM : Kerupuk Kondang
Pembimbing I : Fatimah Yunus, MA

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	28/7-2021	- Pokok Fada FEBI - Fokus PKM dibag 3 masing 2 Beda. - Layar lebar Pemb 2		Q.
2	18-2021	- Pada di perhati Puisi Keasah - malins bertiga	sub of Pako Ae	Q
3	20/8-2021			h

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Idwal, B.MA
NIP.19830792009121000

Bengkulu, 20/8-2021
Pembimbing I

Fatimah Yunus, MA
Nip.196303192000032003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
38221 Telepon (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR PKM

Nama/Nim/Prodi : Wella Efetri/1711170025/Manajemen Haji dan Umrah

Status Dalam Tim : Ketua

Judul Kegiatan : Kerupuk Kondang (Kerupuk Singkong Rasa Udang)

Lokasi Kegiatan : Jl. Hibrida Ujung Gang. Tirta 2

Waktu Kegiatan : 4 Bulan

Biaya : Rp 2.400.000

Dapat disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, 13 Juli 2021

Pembimbing I

Fatimah Yunus, MA.
Nip.196303192000032003

Pembimbing II

Yunida Een Fryanti, M.Si
Nip.198106122015032003



PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU UTARA
DINAS KESEHATAN
Jl. Prof. M. Yamin, SH No. 233, Telp. 07371-521030, 521179
ARGA MAKMUR 38611

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 15 /17.03/2021

Diberikan kepada :

Nama : WELLA EFETRI
Jabatan : Pemilik / Penanggung Jawab Usaha
Alamat : Desa Lubuk Sirih Ilir 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.



Arza Makmur, Juni 2021
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten Bengkulu Utara
SAMSUL MAARIF, SKM, M. Kes
Nip.19641010 199803 1 000



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1219000730325

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 : WELLA EFETRI
Nomor KTP : 170104669980001
NPWP Pemilik Usaha :
Nama Usaha : KERUPUK KONDANG
NPWP Usaha : -
Alamat : LUBUK SIRIH ILIR, Kel. Lubuk Sirih Ilir, Kec. Marau, Kab. Bengkalis
Selatan, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI : 10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN
SEJENISNYA
Akses Keperubaan : -
Keayaan Bersih : Rp 2.400.000 (Dua Juta Empat Ratus Ribu Rupiah)

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

Diterbitkan tanggal : 2 Juli 2021

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



Dokumen ini diterbitkan melalui Sistem OSS atau dasar data dari pelakunya. Keberatan dan keluhan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang terungkap dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelakunya.



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 : KERUPUK KONDANG
Nomor Induk Berusaha : 1219000730325
Lokasi Yang Dimohon
a. Alamat : JL. HIBRIDA UJUNG GANG TIRTA 2
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

I. 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 : 2 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

Dicetak tanggal : 05 Juli 2021



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

IZIN USAHA

(Izin Usaha Mikro Kecil)

Berdasarkan ketentuan Pasal 31 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelebaran 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 : WELLA FFETRI
Nomor Induk Berusaha : 1219000730325
Alamat Pemilik Usaha : LUBUK SIRIH ILIR, Kel. Lubuk Sirih Ilir, Kec. Manau, Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu
Nama Usaha : KERUPUK KONDANG
Kode KBLI : 10794
Nama KBLI : INDUSTRI KERUPUK, KERPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Alamat Usaha : JL. HIBRIDA URUNG GANG TIRTA 2, Kel. Pagan 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 perundang-an.

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

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

Tanggal Terbit Izin Usaha : 2 Juli 2021



Dokumen ini diterbitkan melalui Sistem OSS atau dasar data dari pelaku usaha. Keberatan dan keberatan atas data yang diterbitkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN

Izin Usaha Mikro Kecil atas nama WELLA EFETRI Dengan NIB 1219000730325 yang telah diterbitkan melalui sistem OSS dengan rincian sebagai berikut :

- 1 a. Lokasi Proyek
- 1). Provinsi : Bengkulu
 - 2). Kabupaten/Kota : Kota Bengkulu
 - 3). Kecamatan : Selebar
 - 4). Alamat Usaha : JL. HIBRIDA UJUNG GANG TIRTA 2
- b. Kode>Nama KBLI : 10794 / INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
- c. Jumlah Tenaga Kerja Indonesia : 3 Orang
- d. NPWP : atas nama : KERUPUK KONDANG
- e. Sarana usaha yang digunakan : RUMAH, ALAT MASAK
- f. Status tempat usaha : Sewa
- g. Perkiraan hasil penjualan per tahun : Rp 88.800.000 (*Delapan Puluh Delapan Juta Delapan Ratus Ribu*)



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

LAMPIRAN-LAMPIRAN

BIODATA KETUA

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Wella Efretri
2	Nim	1711170025
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Program Studi	Manajemen Haji dan Umroh
5	Tempat dan Tanggal lahir	Lubuk sirih 26 september 1998
6	Alamat E-mail	Wellaefetri79@gmail.com
7	No Tlp/Hp	083802278798

B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SDN 30	Bengkulu Selatan	2011
2	SMPN 12	Bengkulu Selatan	2014
3	SMAN 06	Bengkulu Selatan	2017

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat di pertanggung jawabkan secara hukum. apabila di kemudian hari ternyata di jumpai ketidak sesuai dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi.

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

Bengkulu, 13 September 2021


Wella Efretri
1711170025

LAMPIRAN KEGIATAN





