

**PROSES PRODUKSI PEMANFAATAN POTENSI BUAH PEPAYA
SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT
DESA KOTA AGUNG BENGKULU UTARA**



SKRIPSI

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

OLEH:

FEBI YOSITA APRILLINA
NIM. 1711130137

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS NEGERI FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
BENGKULU, 2022 M / 1443 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Sketsi yang ditulis oleh Febi Yosita Aprillina NIM. 1711130137 dengan judul "Proses Produksi Pemanfaatan Potensi Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara", Program studi Perbankan Syariah jurusan Ekonomi Syariah telah dipriksa dan diperbaiki sesuai dengan saran dari pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karna itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang munaqasyah skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 18 Agustus 2021 M

04 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
NIP. 197705052007102002

Kustin Hartini, M.M
NIDN. 2002038102



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171 Website: www.iainbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Proses Produksi Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara”**, oleh Febi Yosita Aprillina NIM. 1711130137, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Jum'at

Tanggal : 07 Januari 2022 M / 5 Jumadil Akhir 1443 H

Dinyatakan **LULUS**. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberikan gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, 12 Januari 2022 M
15 Jumadil Akhir 1443 H

Tim Sidang *Munaqasyah*

Ketua

Eka Sri Wahyuni, M.M
NIP. 197795092008012014

Penguji I

Eka Sri Wahyuni, M.M
NIP. 197795092008012014

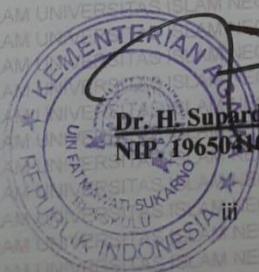
Sekretaris

Kustin Hartini, M.M
NIDN. 2002038102

Penguji II

H. Makmur, Lc. M.A
NIDN. 2004107601

Mengetahui,
Dekan



Dr. H. Supardi, M.A
NIP. 196503101993031007

Motto

Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.

Qs. Al-Baqarah:286

Mulailah dari tempatmu berada.

Gunakan yang kau punya.

Lakukan yang kau bisa.

Arthur Ashe

PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang mendalam, hari ini setitik kebahagiaan telah kuraih. Perjalanan ku masih panjang dan perjuangan ku belum selesai. Sepanjang kaki ini untuk melangkah menuntut ilmu selalu terbayang wajah kedua orang tua yang hebat dalam hidup ku. Kebahagiaan ini bukanlah milik ku sendiri, melainkan milik kami bersama dan aku persembahkan karya kecil ini untuk orang-orang yang berarti dalam hidupku, Skripsi ini ku persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua saya tercinta Ayahanda Supriyanto dan Ibunda Rusnawati yang telah membesarkanku dengan kasih sayang, nasihat dan doa baik yang tidak pernah berhenti kalian berikan padaku.
2. Teruntuk kakak laki-laki ku Randi Saputra, ayuk ipar ku Ratna Sari dan adik laki-laki ku Nata anggara yang selalu mendukung supaya tetap semangat.
3. Teruntuk keluarga besarku yang selalu mendukung dan mendoakan untuk kesuksesanku.
4. Dosen dan civitas akademik UINFAS Bengkulu yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta membimbing dan mengarahkan penulis untuk mencapai kesuksesan.
5. Untuk patner tugas akhir Citri Pornia yang telah berjuang bersama dan selalu memberikan semangat untuk selalu maju kedepan.
6. Untuk sahabat tercinta Miya Monica, Ida Yuliana, Alm. Mellinda, dan M. Firza yang selalu mendukung dan mensupport dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Teruntuk anak kosan Puji Pitriani dan Denti Winarti yang selalu memberikan semangat.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul "**Proses Produksi Pemanfaatan Potensi Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara**", adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan 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 akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 17 Januari 2022 M
15 Jumadil Akir 1443 H
Yang menyatakan



Febi Yosita Aprillina
Nim. 1711130137

ABSTRAK
Proses Produksi Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Upaya
Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung
Bengkulu Utara

OLEH:
Febi Yosita Aprillina
NIM. 171113037

Tujuan penulis membuat laporan ini adalah untuk mengetahui proses produksi pepaya menjadi cemilan yang sehat dan higienis dengan memanfaatkan kandungan gizi dari buah pepaya. Cemilan tersebut dinamakan dengan Keripik Pepaya dengan harapan dapat membuka peluang usaha atau lapangan kerja bagi masyarakat sekitar sehingga dapat mengurangi pengangguran dan juga menjadi inovasi usaha baru dalam bidang kuliner. Dengan harapan menggunakan analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, and Threats*), metode menggunakan analisis kelayakan, etimasi pendapatan dan etimasi titik impas untuk menyusun strategi pengembangan usaha dan menentukan seberapa layak usaha ini. Hasil dari program ini telah mendapatkan SPIRT (Sertifikat Produksi Industri Rumah Tangga) dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Kota Bengkulu, dan sertifikat Penyuluhan Pangan (PKP) dari Dinas kesehatan Bengkulu. Sehingga dalam pemasaran produk Keripik Pepayaini dapat dilakukan secara luas.

Kata Kunci :*Proses produksi, Analisis Kelayakan, Etimasi Pendapatan, dan Etimasi Titik Impas.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul **“Proses Produksi pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara”** Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupunakhirat.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk mengungkap masalah (tuliskan masalah Saudara) dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UINFAS)

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak.

Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof Dr. KH. Zulkarnain Dali, M.Pd selaku Rektor UINFAS Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu pengetahuan di UINFAS Bengkulu.

2. Dr. H. Supardi, M.A selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Dr. Miti Yarmunida, M.Ag selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
4. Kustin Hartini, M.M selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UINFAS Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

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

Bengkulu, 21 Januari 2022 M

19 Jumadil Akhir 1443H

Febi Yosita Aprillina

NIM 1711130137

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Kegunaan Penelitian.....	4
E. Penelitian Terdahulu	5
F. Sistematika Penulisan.....	8

BAB II KAJIAN TEORI

A. Pengertian Produksi	10
B. Analisa Produk	11
C. Kandungan Gizi Buah Pepaya	12
D. Manfaat Buah Pepaya	13
E. Pangsa Pasar.....	14
F. Lokasi Program	20
G. Analisa Kelayakan	20
H. Estimasi Pendapatan	22
I. Estimasi Titik Impas	23

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan	29
B. Anggaran Biaya.....	30
C. Jadwal Kegiatan	32
D. Proses Pembuatan.....	32

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai	34
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	35
C. Evaluasi	36

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	38

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pendapatan Produksi	23
Tabel 2.2 Jadwal Kegiatan Produksi Keripik Pepaya	23
Tabel 2.3 Rincian Biaya Bulanan Produksi	24
Tabel 2.4 Biaya Produksi ke-1	25
Tabel 2.5 Biaya Produksi ke-2	26
Tabel 2.6 Biaya Produksi ke-3	27
Tabel 2.7 Biaya Produksi ke-4	27
Tabel 3.1 Anggaran Biaya Keripik Pepaya.....	29
Tabel 3.2 Jadwal Kegiatan Produksi Keripik Pepaya	32

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

PKM di laksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah di laksanakan program restrukturisasi di lingkungan. Kegiatan pendidikan penelitian dan pengabdian pada masyarakat yang selama ini penuh dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana, yaitu PKM.¹

Kegiatan PKM ini adalah penting karena dapat meningkatkan iklim akademik yang kreatif, inovatif, visioner, solutif, dan mandiri. Meningkatkan mutu peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebarkan ilmu pengetahuan teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.

Maka jika kita ingin memulai usaha kita juga harus lebih memperhatikan pada teknik/strategi pemasaran yang kita lakukan agar kita sebagai penjual mampu mendapatkan profit yang maksimal dan tidak mengalami kerugian. Ada banyak teknik pemasaran dalam penjualan. Seperti *segmenting*, *targeting*, *positioning*, bauran pemasaran/*marketing mix* dan

¹ Malik. *Skill Mahasiswa volume 1000 dari skill mahasiswa*, (Jakarta: Indo skunder, 2002), h.1

lain sebagainya. PKM di klarifikasikan menjadi, PKM Penelitian, PKM Kewirausahaan, PKM Pengabdian kepada Masyarakat, PKM Teknologi, PKM Karsa Cipta, PKM Gagasan Tertulis, PKM artikel ilmiah.²

Di sini saya memilih program kreativitas mahasiswa di bidang kewirausahaan jadi harus memilih produk apa yang bisa di pasarkan nantinya. Produk yang sudah saya pilih yaitu keripik pepaya. Jika memilih produk kita harus mengikuti penyuluhan keamanan pangan yaitu dengan mengikuti pelatihan. Pelatihan penyuluhan keamanan pangan yang di laksanakan pada tanggal 06 November 2020 sekitar 30 peserta, panitia Reno Supardi, M. Kom. Kepala Dinas Kesehatan Susilawaty, S.Sos., SKM., M.Kes.

Pepaya (*carica papaya l*) di kenal dengan macam-macam nama special bal, betik, pisang pelo (sumatera), gedang, katela gantung, kates (jawa), hangow, kompaja, ketes (nusa tenggara).³

Manfaat tanaman pepaya yaitu memiliki kandungan nutrisi dan non nutrisi (senyawa aktif) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Tidak hanya buah pepaya dalam kondisi yang matang saja yang dapat di konsumsi sehari-hari. Buah pepaya

² Dwi Cahyo Yulianto, *Kamus Lengkap (lolos) PKM*, (Jakarta: Bhuana ilmu populer, 2019), hlm 11-1

³ Kardono LBS, Artanti, ID Dewiyanti, T Basuki. *Selectd Indonesian medi-cinal plants monographs and descriptions*. Jakarta: P.T. Gramedia Widia Sarana Indonesia., 2003. h.167-182

mudah, biji, daun, bunga, maupun akarnya dapat di manfaatkan dalam bidang kesehatan, antara sebagai pelancar ASI, mengobati kekurangan darah (*anemia*) biji buah pepaya di gunakan sebagai obat demam, *abortivum*, pembesaran hati dan limpa, obat hepatitis (bunga), obat beri-beri, cacangan (daun), kekurangan ASI (buah muda). Sembelit (buah matang), gangguan lambung, sariawan. Getah dapat di manfaatkan sebagai obat luka terbakar, jerawat, dan penyakit kulit.⁴

Dokter Wahyu Triasmara menjelaskan bahwa biji buah papaya bermanfaat sebagai antioksidan dalam darah karena dapat menurunkan kadar kolesterol dan LDL, serta meningkatkan kadar HDL (*lipoprotein* densitas tinggi). Biji papaya memiliki efek *hipolipidemia* untuk terapi *hiperlipidemia* yang disebabkan oleh kadar lemak nabati atau kolesterol dalam jumlah terlalu tinggi karena ekstrak biji tersebut berisi kandungan *alkaloid, flavonoid, tannin, saponin, antrakuinon*, dan *antosianin*. Menurutnya biji papaya dapat dikonsumsi dengan cara diblender dan disajikan seperti jus, ataupun dengan cara diseduh seperti menyeduh kopi setelah terlebih dahulu dikeringkan dan diblender.⁵

⁴kharisma_mak_tinjauan_pemanfaatan_tanaman_pepaya_dalam_kesehatan_2017_sv_.pdf

⁵Sikat Racun dan Kolesterol dengan Kopi Biji Pepaya, Tribun Jabar, 3 April 2015, diakses tanggal 20 Oktober 2015

Selain untuk kesehatan ternyata pepaya juga bisa di jadikan sebagai cemilan salah satunya adalah Keripik Pepaya. Keripik Pepaya ini juga menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. Tentu jika kita terjun dalam bisnis Keripik Pepaya akan sangat menguntungkan. Kami membuka usaha kuliner dengan produk “Keripik Pepaya ” yaitu cemilan atau yang sering di sebut jajanan yang berbahan dasar pepaya, tentu nya sangat mudah di dapatkan sehingga olahan ini dapat memiliki harga jual yang cukup tinggi.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi pemanfaatan potensi buah pepaya sebagai upaya peningkatan pendapatan Desa Kota Agung Bengkulu Utara?
2. Bagaimana evaluasi terhadap proses produksi Keripik Pepaya?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui bagaimana proses produksi pemanfaatan potensi buah pepaya sebagai upaya peningkatan pendapatan Desa Kota Agung Bengkulu Utara

D. Kegunaan Penelitian

1. Secara Teoris
Secara teoritis peneliti ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam bidang pengetahuan mengenai produksi pemanfaatan potensi buah pepaya sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat yang diharapkan dapat

menambah referensi dalam ruang lingkup penulisan karya-karya yang berkaitan.

2. Secara Praktis

Secara praktis penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pembaca dan penulis sendiri secara tidak langsung sebagai masukan dan saran mengenai bagaimana memproduksi pemanfaatan potensi buah pepaya sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat.

E. Penelitian Terdahulu

1. Jurnal Nasional Oleh Eshtih Fithriyana yang berjudul *“Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan”*. Hasil dari penelitian ini adalah melakukan beberapa program kegiatan pendampingan seperti pelatihan pengolahan produk makanan berbahan dasar pepaya serta pelatihan pemasaran produk, dengan bekerjasama dengan berbagai pihak. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengelolaan buah pepaya dengan cara mengolah pepaya menjadi beberapa produk kuliner kreatif, diantaranya produk abon pepaya dan selai daun pepaya sedangkan pada penelitian yang dilakukan pengelolaan buah pepaya menjadi keripik di desa kota Agung Bengkulu Utara. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek buah pepaya.

2. Skripsi Oleh Ratna Farida, Judy dan Petrick yang berjudul “*Studi Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Fruit Leather Dan Manisan Pepaya Bernutrisi Tinggi*”. Hasil dari penelitian ini adalah menunjukkan bahwa vitamin C pada produk fruit leather dan manisan terbaik pada pengeringan suhu 40oC dan ketebalan yang berbeda pada manisan dan pada fruit leather. Perbedaan penelitian ini terletak pada proses pengelolaan buah pepaya menjadi manisan dan fruit leather sedangkan pada penelitian yang dilakukan pengelolaan buah pepaya menjadi keripik. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek buah pepaya,
3. Jurnal Nasional Oleh Nur Amaliah,dkk. Yang berjudul “*Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balik papan Kalimantan Timur* “. Hasil dari penelitian ini adalah memberikan materi dan pemahaman kepada ibu-ibu wanita tani Cempaka 19 terkait pengolahan dari pepaya serta melakukan pelatihan pembuatan produk pepaya. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengelolaan buah pepaya dengan cara mengolah pepaya menjadi pembuatan abon dan pembuatan semprong pepaya sedangkan pada penelitian yang dilakukan pengelolaan buah pepaya menjadi keripik. Persamaan

penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek buah pepaya.

4. Jurnal Nasional Oleh Andreas, Faizah dan Rahmayuni. Yang berjudul "*Buatan Selai Campuran Buah Pepaya Dan Buah Terung Belanda*". Hasil dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan rasio yang tepat antara daging buah pepaya dengan buah terung belanda untuk menghasilkan selai dengan mutu sesuai. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengelolaan buah pepaya yang dicampur dengan terung belanda menjadi selai sedangkan pada penelitian yang dilakukan pengelolaan buah pepaya menjadi keripik yang crispy. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek buah pepaya.
5. Jurnal Nasional Oleh Karson, Wishnu, Engkartini. Yang berjudul "*Olahan Pepaya untuk Meningkatkan Nilai Jual Pepaya California di Desa Kertajaya Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten Cilacap*". Hasil dari penelitian ini adalah ini telah berhasil melakukan penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan makanan sari buah. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengelolaan buah pepaya yang dicampur dengan gula, dan asam sitrat menjadi sari buah sedangkan pada penelitian yang dilakukan pengelolaan buah pepaya menjadi keripik yang crispy. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek buah pepaya.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika dalam penulisan ini dibagi menjadi lima bab, setiap bab terdiri dari sub-sub, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini diuraikan secara garis besar tentang permasalahan penelitian yang meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN TEORI

Pada bab ini menjelaskan mengenai pengertian produksi, analisis produk, kandungan gizi buah pepaya, manfaat buah pepaya, pangsa pasar, lokasi usaha, analisis kelayakan usaha, etimasi pendapatan dan etimasi titik impas.

BAB III METODE PELAKSANAAN

Pada bab ini menjelaskan mengenai alat dan bahan, anggaran biaya, jadwal kegiatan dan proses pembuatan.

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI BEKERLANJUTAN

Pada bab ini diuraikan tentang hasil yang dicapai berdasarkan luaran program, potensi keberlanjutan program dan evaluasi.

BAB V PENUTUPAN

Pada bab terakhir ini merupakan kesimpulan yang diperoleh dari seluruh penelitian dan juga saran-saran yang

direkomendasikan dijadikan masukan bagi pihak yang berkepentingan.

BAB II

Kajian Teori

A. Pengertian Produksi

Dalam bahasa Arab, arti produksi adalah *al-intaj* dari akar kata *nataja*, yang berarti mewujudkan atau mengadakan sesuatu, atau pelayanan jasa yang jelas dengan menuntut adanya bantuan penggabungan unsur-unsur produksi yang jelas dengan menuntut adanya bantuan penggabungan unsur-unsur produksi yang terbingkai dalam waktu yang terbatas.⁶

Menurut Samsul Basri, produksi dalam Islam adalah suatu kegiatan yang mengaitkan nilai kebajikan mulai dari pengelolaan sumber-sumber yang diperbolehkan syariah, proses produksi, hingga hasil produksi. Kebajikan yang dilakukan maksudnya memberikan banyak manfaat bagi semua pihak yang terlibat.⁷

⁶ Prof. Dr. H. Idri, M.Ag, *Hadis Ekonomi ekonomi dalam Perspektif Hadis nabi*, (Jakarta: prenadamedia, 2015),h.61

⁷ Fordebi dan Adesy, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam.*,269

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber daya alam oleh manusia. Berproduksi lazim diartikan menciptakan nilai barang atau menambah nilai terhadap sesuatu produk, barang jasa yang diproduksi itu haruslah hanya yang dibolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan baik).⁸

Produksi tidak hanya menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, melainkan yang dapat dilakukan oleh manusia adalah membuat barang⁹ jadi berguna dihasilkan dari beberapa aktivitas p...na tidak ada seorang pun yang dapat menciptakan benda yang benar-benar baru. Membuat suatu barang menjadi berguna berarti memproduksi suatu barang yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat serta memiliki daya jual yang tinggi.⁹

B. Analisa Produk

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah keripik pepaya yang dibuat dengan memanfaatkan buah pepaya. Alasan lain adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah pepaya yang sampai saat ini jarang dimanfaatkan oleh masyarakat. Adapun karakteristik dari

⁸ Mohamed Aslam Haneef, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer*, (Jakarta: Rajawali 2010)

⁹ Ika Yunia Fauzia dan Abdul Kadir Riyadi, *Prinsip Ekonomi Islam: Perspektif Maqashid al-Syari'ah*, (Jakarta: Prenadamedia Group 2014)

produk ini adalah berupa keripik tipis yang renyah untuk cemilan, diolah dengan memanfaatkan buah pepaya yang ada.

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan tanaman yang bersal dari Amerika tropis. Pusat penyebaran tanaman diduga berada di daerah sekitar Meksiko bagian selatan dan Nikaragua. Bersama pelayar-pelayar bangsa Portugis di abad ke-16, tanaman ini menyebar ke berbagai benua dan Negara, termasuk ke Benua Afrika dan Asia serta negara India. Dari India, tanaman ini menyebar ke berbagai negara tropis lainnya, turut menyebar ke berbagai Negara tropis lainnya, termasuk Indonesia dan pulau-pulau di Lautan Pasifik di abad ke-17.¹⁰

C. Kandungan Gizi Buah Pepaya

Berikut adalah kandungan gizi lengkap buah pepaya 100 gram

1. Energi 46 kkal
2. Serat total 4,75 gram
3. Protein 0,5 gram
4. Karbohidrat 12,2 gram
5. Kalsium 23 mg
6. Fosfor 12 mg
7. Kaliym 221 mg
8. Magnesium 10 mg
9. Natrium 4 mg
10. Zat besi 1,7 mg

¹⁰ Moehd. Baga kalie, Bertanam Pepaya, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2008),hal. 1

11. Vitamin B1 0,04 mg
12. Vitamin B2 0,04 mg
13. Vitamin B3 0,338 mg
14. Vitamin C 78 mg
15. Air 86,7 gram¹¹

Pepaya mengandung vitamin yang baik untuk tubuh, terkenal memiliki sifat antioksidan seperti vitamin A, vitamin E dan vitamin C. Buah berwarna oranye ini juga memberikan vitamin B kompleks dan mineral seperti potasium, tembaga dan magnesium. Buah pepaya matang sangat unggul dalam hal betakaroten (276 mikrogram/100 g), betacryptoxanthin (761 mikrogram/100 g), serta lutein dan zeaxanthin (75 mikrogram/100 g). Betakaroten merupakan provitamin A sekaligus antioksidan yang sangat ampuh untuk menangkal serangan radikal bebas.

D. Manfaat Buah Pepaya

1. Memperkuat Sistem Kekebalan Tubuh
2. Mengurangi Peradangan
3. Mencegah Pembekuan Darah
4. Menyehatkan Tulang
5. Sebagai Cadangan Energi
6. Menjaga Kesehatan Pencernaan¹²

¹¹<https://www.tribunnews.com/kesehatan/2020/05/27/kandungan-gizi-pepaya-dan-khasiatnya-mengatasi-sembelit>

Kami sebagai tim pelaksana hendak memberikan inovasi baru dalam memanfaatkan buah pepaya menjadi cemilan. Cemilan yang dimaksud adalah keripik pepaya. Untuk menambah nilai guna, nilai ekonomis, dan kebutuhan gizi. Dalam kehidupan masyarakat keripik memang sudah sangat familiar, dengan adanya inovasi baru pemanfaatan buah pepaya sebagai keripik mungkin cemilan akan selalu disenangi masyarakat sebagai makanan ringan yang sangat efisien.

Rasanya hampir tak ada orang yang tidak mengenal pepaya, salah satu jenis pangan Indonesia yang sangat digemari dari Sabang sampai Hingga Merauke. Sangat pantaslah jika pepaya disebut sebagai makanan sejuta umat. Di sini penulis ingin mengenalkan cemilan sederhana, hemat, dan praktis yang berbahan buah pepaya, cemilan ini berbentuk stick yang panjangnya sekitar 4 atau 5 cm saja.

Awal mula penulis berinisiatif dalam pembuatan cemilan makanan ringan ini berawal dari penulis tidak menyukai pepaya dan penulis berinisiatif dan memikirkan bagaimana caranya agar seseorang yang tidak menyukai buah pepaya menjadi sangat menyukai buah pepaya dan akhirnya penulis berinisiatif mengubah buah pepaya menjadi cemilan yang berubah bentuk dan rasa serta yang berbeda dari pepaya, akhirnya dengan inisiatif sendiri penulis membuat sebuah produk yaitu keripik pepaya.

¹² <https://www.merdeka.com/jabar/pepaya-mengandung-vitamin-yang-baik-untuk-tubuh-kenali-manfaatnya-klm.html?page=all>

E. Pangsa Pasar

Salah satu keunggulan bersaing yang harus di miliki oleh seorang wirausaha adalah membuat strategi pemasaran yang tepat berdasarkan kegiatan *segmenting*, *targeting* dan *positioning* dalam peningkatan penjualan produk dan dapat diterima pasar dengan baik. Kesan produk yang baik membuat citra dan kepercayaan konsumen semakin besar sehingga dapat membuat konsumen tertarik untuk melakukan pembelian ulang (*repeat order*) dan konsumen tidak akan beralih pada produk lain. Strategi berdasarkan *segmenting*, *Targeting*, dan *positioning* di usaha keripik pepaya ini, yaitu:

a. Segmentasi

Segmentasi adalah suatu proses untuk membagi-bagi atau pengelompokkan konsumen ke dalam kotak-kotak yang lebih homogen. Karena pasar sifatnya sangat heterogen maka akan sulit bagi produsen untuk melayaninya. Oleh karena nya pemasar harus lebih memilih segmen-segmen tertentu saja dan meninggalkan bagian pasar lainnya. Bagian atau segmen yang dipilih itu adalah bagian yang homogen yang memiliki ciri-ciri yang sama dan cocok dengan kemampuan perusahaan untuk memenuhi tuntutan-tuntutannya. Pengukuran dimensi strategi *segmenting* meliputi strategi berdasarkan geografi, demografi,

psikografi, dan behavioristik.¹³ Penulis membedakan segmentasi dari usaha ini yaitu menjadi 3 bagian, bagian yang pertama merupakan orang golongan menengah ke atas, bagian kedua merupakan mahasiswa, bagian ketiga merupakan anak sekolahan dari sekolah dasar (SD), sekolah menengah pertama (SMP) dan sekolah menengah atas.

b. Targeting

Targeting adalah proses mengevaluasi setiap daya setiap daya tarik segmen kemudian memilih satu atau lebih karakteristik untuk dilayani *targeting* adalah persoalan bagaimana memilih, menyeleksi dan menjangkau pasar, produk dari *targeting* adalah target market (pasar sasaran) yaitu satu atau beberapa segmen pasar yang akan menjadi fokus kegiatan-kegiatan pemasaran.¹⁴ Target utama dari keripik pepaya adalah kedua dan ketiga karena memiliki nilai konsumtif yang tinggi terhadap jajanan. Produk ini dipasarkan/di tawarkan kepada mahasiswa IAIN Bengkulu dan di outlet-outlet atau warung-warung yang ada di sekitar tempat produksi di lakukan.

c. Positioning

Positioning adalah tindakan merancang tawaran dan citra perusahaan sehingga menempati posisi yang khusus

¹³ Rhenald, *Membidik Pasar Indonesia* (Jakarta:Gramedia Pustaka,1998),h.118

¹⁴ Yossie Rosanty, *Consumer Behaviour in Era Milennial* (Medan : Lembaga penelitian dan penulisan Ilmiah AQLI,2018),h.125

dalam benak konsumen sasaran.¹⁵ Dalam melakukan pemasaran, penulis mencoba membangun image keripik pepaya sebagai jajanan yang sehat kaya serat dan bergizi tinggi sehingga baik untuk kesehatan. Kelebihan dari keripik pepaya ini bisa di jadikan menu pilihan sebagai makanan diet, sebagai snacksehat dan juga bagi anda yang hobi ngemil tapi tetap sehat, di samping itu keripik pepaya bisa juga di jadikan sebagai cemilan yang sehat, maka keripik pepaya ini pas sekali buat makanan untuk menjaga kesehatan anda dan kelemahan dari produk ini belum memiliki outlet penjualan resmi.

d. Strategi Bauran Pasar

Pemasaran setelah melakukan STP maka perlu di selaraskan dengan kegiatan pemasaran. Salah satu strategi pemasaran adalah bauran pemasaran (*Marketing mix*). Aspek dalam bauran pemasaran harus saling mendukung agar tujuan pemasaran dapat tercapai sesuai dengan pencapaian sasaran perusahaan. Ini menunjukkan bahwa bauran pemasaran dapat menentukan tingkat keberhasilan pemasaran yang pada akhirnya dapat menimbulkan kepuasan konsumen. Bauran pemasaran ini yang di maksud adalah sebagai berikut:

1. Produk

¹⁵ Dhian tyas Untari, *Manajemen Pemasaran Kasus dalam pengembangan pasar wisata kuliner tradisional*. (Jawa Tengah: Pena Persada, 2019), h.21

Perusahaan harus mendefinisikan, memilih dan mendesain suatu produk sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Produk menurut Philip Kotler adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian untuk dibeli, untuk digunakan atau dikonsumsi yang dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan.¹⁶

2. Harga

Merupakan aspek penting dalam kegiatan marketing mix. Harga adalah sejumlah uang yang diserahkan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Penentuan harga merupakan salah satu penyebab laku tidaknya produk. Penentuan harga yang tidak tepat dapat berakibat fatal terhadap produk yang ditawarkan dan berakibat tidak lakunya produk tersebut di pasar.¹⁷

3. Distribusi/Tempat

Kegiatan pemasaran yang ketiga adalah penentuan lokasi dan distribusi baik untuk kantor cabang, kantor pusat, pabrik, atau gudang, penentuan lokasi dan distribusi beserta sarana dan prasarana pendukung menjadi sangat penting. Hal ini agar konsumen mudah menjangkau setiap lokasi yang ada serta mendistribusikan barang atau jasa. Demikian pula sarana dan prasarana

¹⁶ Dedi Purnomo dan NURdin Hidayat, Studi kelayakan bisnis, (Depok : Raja Grafindo Persada, 2018), h.84

harus memberikan rasa yang nyaman dan aman kepada seluruh konsumen.

4. Promosi

Promosi merupakan kegiatan *marketing mix* yang terakhir. Promosi adalah proses pengenalan atas produk kepada konsumen khususnya produk baru. Proses ini dilakukan berbagai cara dalam usaha meningkatkan penjualan. Promosi merupakan komponen utama, hal ini terkait dengan biaya yang harus di masukan dalam harga. Beberapa promosi yang dapat di lakukan melalui promosi dari mulut ke mulut (*word of the mouth*), media cetak, media elektronik maupun media promosi lainnya. Perusahaan berusaha untuk mempromosikan seluruh produk dan jasa baik langsung maupun tidak langsung.

Bauran pemasaran dari produk ini yaitu:

1. Produk, dalam upaya membidik pasar keripik pepaya hadir dalam kemasaneconomis 100 gram. Dikemas dengan standing pouch dan berlabel keripik pepaya.
2. Harga pemasaran keripik pepaya tidak ada referensiasi harga untuk menjangkau semua bagian pasar.
3. Distribusi /Tempat, pemasaran keripik pepaya akan di lakukan di tempat yang strategis sesuai dengan bagian yang ada, antara lain jangkauan bagian pertama, outlet-outlet yang bersifat strategis,

jangkauan bagian kedua, memasarkan langsung kepada mahasiswa dan melalui media online seperti facebook dan whatsapp.

4. Promosi, promosi di lakukan secara efektif dan intensif untuk membangun citra keripik pepaya sebagai jajanan yang kaya nutrisi dan begizi tinggi. Usaha promosi yang penulis rencanakan antara lain yaitu , pemberian informasi secara langsung yang di lakukan oleh penulis sendiri ketika melakukan direct selling yakni dari mulut-kemulut, pemberian informasi secara tidak langsung di lakukan dengan penyebaran browsur keripik pepaya. Media promosi tersebut akan memberikan gambaran keunggulan produk keripik pepaya.

F. Lokasi Program

Sebagai awal dari pendirian usaha, hal yang pertama di lakukan adalah melakukan pengamatan langsung terhadap lingkungan sekitar. Tujuan dari di lakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang sekitarnya nanti bisa berkembang dengan baik kedepannya. Produksi di lakukan di daerah jln telaga dewa 5, NO 59 rt 15 rw 03 kec. Selebar kota bengkulu, dan dari hasil pengamatan lingkungan sekitar didapatkan bahwa memang lokasi tersebut dekat dengan gerbang belakang kampus IAIN bengkulu dan

banyak anak-anak kosan di sekitar lokasi sehingga sangat strategis dalam pemasaran produk.

G. Analisis Kelayakan

1. Aspek Pemasaran

Target pasar utama dalam usaha ini adalah mahasiswa yang ada di kmapus IAIN Bengkulu.

Pemasarannya bisa dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Adapun analisis SWOT usaha ini adalah sebagai berikut:

a. Strength

a.) Pemasaran menarik menggunakan menggunakan media social seperti: Whatshapp, Instagram, facebook dan media social lainnya. Atau bisa juga dengan mendatangi mahasiswa ke kos-kosannya.

b.) Analisis *Weaksness*/ kelemahan usaha adalah sebagai berikut:

a. Produknya baru dan belum banyak dikenal sehingga perlu di promosikan.

b. Bahan Keripik Pepaya tidak tahan lama sehingga memproduksi tidak boleh terlalu lama jedanya.

c.) *Opportunity*/ atau kesempatan dalam usaha Keripik Pepaya yaitu sebagai berikut:

- a. Dapat membuka cabang lain saat usaha sudah stabil.
 - b. Memperbanyak varian Keripik Pepaya jika produksi hariannya sudah banyak.
- d.) *Threat/* ancaman dalam bisnis Keripik Pepaya ini sebagai berikut:
- a. Para customer yang bosan dengan rasa Keripik Pepaya itu-itu saja sedangkan sejumlah produksi masih terbatas
 - b. Adanya pedagang lain yang juga menjual makanan lain meskipun bukan dengan makanan yang serupa.

2. Aspek Teknis

Karena Keripik pepaya ini masih berskala kecil maka sumber daya manusia yang mengelolanya tidak terlalu banyak. Bahan baku untuk membuat Keripik Pepaya dipersiapkan dengan cara membelinya secara rutin agar kesegaran bahan tetap terjaga.

Pembuatan Keripik Pepaya dilakukan dipagi hari dengan memproduksi 3 kali dalam seminggu.

H. Estimasi Pendapatan

Perhitungan estimasi pendapatan dari usaha keripik pepaya ini sebagai berikut:

Tabel 2.1
Pendapatan Produksi

1	Survey Bahan Baku	X									
2	Pelatihan dan Praktek		X								
3	Produksi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	Evaluasi									X	X

Studi kelayakan usaha ini sudah di laksanakan sejak bulan Februari 2021. Dimulai dengan melakukan riset pasar terlebih dahulu. Setelah beberapa waktu mengamati pola makanan konsumen, timbullah ide bisnis Keripik Pepaya ini. Promosi produk dilakukan diminggu ke- 2 dan 3. Setelah promosi dilakukan, minggu ke-3 sampai dengan minggu ke-5 dilakukan penjualan. Pada minggu ke-6 dilakukan evaluasi seputaran kendala apa yang dihadapi.

3. Aspek Biaya

Sumber dana usaha berasal dari kantong pribadi masing-masing. Rincian biaya untuk bisnis ini adalah sebagai berikut:

a. Rincian Biaya Bulanan

Tabel 2.3

Rincian Biaya Bulanan Produksi Dan Pemasaran

Biaya Pemasaran	Kuota	Rp. 50.000
------------------------	--------------	-------------------

Biaya Produksi	Biaya Bahan Baku	Rp. 70.000
	Biaya Alat Produksi	Rp. 25.000
Biaya Operasional	Listrik	Rp. 20.000
Total		Rp. 165.000

Tabel 2.4

Biaya Produksi ke-1

No	Bahan	Jumlah
1	1/2 kg Sagu	Rp. 7.000
2	1/4 kg Tepung	Rp. 2.000
3	1/2 kg Pepaya Masak	Rp. 4.000
4	1/2 kg Minyak Goreng	Rp. 7.000
5	4 Bungkus Masako	Rp. 2.000
6	1 Bungkus Bumbu Antaka	Rp. 6.000
Total		Rp. 28.000

Jadi $\frac{1}{2}$ kg sagu, $\frac{1}{4}$ tepung, $\frac{1}{2}$ pepaya masak menghasilkan 8 produk. Dengan melakukan penjualan keripik pepaya yang sudah jadi.

Pendapatan Produksi ke-1 yaitu:

Menghasilkan 32 produk x 5000 = Rp. 160.000

Biaya bahan baku pada produksi ke-1 = **Rp. 28.000**

Tabel 2.5
Biaya Produksi ke-2

No	Bahan	Jumlah
1	1 kg Sagu	Rp. 14.000
2	1 kg Tepung	Rp. 4.000
3	1 kg Pepaya Masak	Rp. 7.000
4	1 kg Minyak Goreng	Rp. 12.000
5	8 Bungkus Masako	Rp. 4.000
6	2 Bungkus Bumbu Antaka	Rp. 12.000
Total		Rp. 53.000

Jadi 1 kg sagu, 1 kg tepung dan 1 kg pepaya masak menghasilkan 16 produk. Dengan melakukan penjualan keripik jadi.

Pendapatan produksi ke-2 yaitu:

Menghasilkan 64 produk x Rp.5000 = Rp.320.000

Biaya usaha produksi ke-2 = Rp. 53.000

Tabel 2.6

Biaya Produksi ke-3

No	Bahan	Jumlah
1	2 kg Sagu	Rp. 28.000
2	1 1/2 kg Tepung	Rp. 12.000
3	2 kg Pepaya Masak	Rp. 14.000
4	2 kg Minyak Goreng	Rp. 24.000
5	8 Bungkus Masako	Rp. 4.000
6	3 Bungkus Bumbu Antaka	Rp. 18.000
Total		Rp. 100.000

Jadi 2 kg sagu, 1 $\frac{1}{2}$ kg tepung dan 2 kg pepaya masak menghasilkan 24 produk. Dengan melakukan penjualan keripik jadi.

Pendapatan produksi ke-3 yaitu:

Menghasilkan 96 produk x 5.000 = Rp. 480.000

Biaya usaha produksi ke-2 = Rp. 100.0000

Tabel 2.7

Biaya Produksi ke-4

No	Bahan	Jumlah
1	2 $\frac{1}{2}$ kg Sagu	Rp. 35.000
2	2 kg Tepung	Rp. 16.000
3	2 kg Pepaya Masak	Rp. 14.000
4	2 kg Minyak Goreng	Rp. 24.000
5	8 Bungkus Masako	Rp. 4.000
6	4 Bungkus Bumbu Antaka	Rp. 24.000
	Total	Rp. 117.000

2 $\frac{1}{2}$ kg sagu, 2 kg tepung dan 2 kg pepaya masak menghasilkan 32 produk. Dengan melakukan penjualan keripik jadi.

Pendapatan produksi ke-4 yaitu:

Menghasilkan 128 produk x 5.000	= Rp. 640.000
Biaya usaha produksi ke-4 yaitu	= Rp. 117.000
Biaya bahan baku sekali produksi	=Rp. 70.000
Biaya tetap	= Rp. 375.000
Total biaya	= Rp. 70.000 x 12 minggu + Rp.375.000
	= Rp. 1.215.000

BAB III

METODE PELAKSANAAN PRODUKSI

A. Alat dan Bahan

1. Baskom
2. Wajan
3. Sutil Penggoreng Berlubang
4. Saringan penggorengan
5. Talenan
6. Sendok
7. Pisau
8. Telur
9. Kompor gas
10. Gas

B. Anggaran Biaya

TABEL 3.1

Anggaran Biaya Keripik Pepaya

No	Kegiatan	Harga barang		Jumlah
		Unit	Harga	

A. TAHAP PELATIHAN

1	Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan	1 orang	Rp. 350.000	Rp. 350.000
	Sertifikat PIRT	-	28	-
	Label Halal (Majelis Ulama Indonesia)			
	Jumlah			Rp.350.000

B. TAHAP PELAKSANAAN

1	Bahan Habis Pakai			
	Pepaya Masak	1 kg	Rp. 7.000	Rp. 7.000
	Minyak Goreng	1 kg	Rp.12.000	Rp.12.000
	Telur	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Tepung Trigu	1/4 kg	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Sagu	½ kg	Rp. 8.000	Rp. 8.000

	Standing Pouch	1 pcs	Rp. 18.000	Rp.18.000
	Air Bersih	150 ml	-	-
	Masako	3 Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 3.000
	Bawang Putih	1 ons	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Garam	1 kg	Rp. 6.000	Rp. 6.000
	Ketumbar	1 Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 1.000
	Antaka	1 Bungkus	Rp. 6.000	Rp. 6.000
Jumlah				Rp. 70.000

2	Peralatan Tetap			
	Kompur Gas	1 buah	Rp.150.000	Rp.150.000
	Tabung Gas	1 buah	-	-
	Wajan	1 buah	Rp.30.000	Rp.30.000
	Baskom	1 buah	Rp.15.000	Rp.15.000
	Spatula	1 buah	Rp.15.000	Rp.15.000
	Saringan pengoreng	1 buah	Rp.10.000	Rp.10.000

	Pisau	1 buah	Rp.5.000	Rp.5.000
	Belender	1 buah	Rp 150.000	Rp 150.000
	Mesin mie	1 buah	-	-
	Jumlah			Rp375.000

C. PELAPORAN

	Proposal Keripik Pepaya	2 buah	Rp.15.000	Rp.30.000
	Jumlah			Rp.30.000

D. PROMOSI

	Kuota	20 GB	Rp.50.000	Rp.50.000
	Cetak label produk	25 lembar	Rp.15.000	Rp.15.000
	Jumlah			Rp.65.000
	TOTAL BIAYA (JUMLAH A-D)			RP. 890.000

C. Jadwal Kegiatan

TABEL 3.2

Jadwal Kegiatan Produksi Keripik Pepaya

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	Produksi																
5	Pemasaraan																
6	Evaluasi																
7	Pembuatan Laporan																

D. Proses Pembuatan

1. 1 buah pepaya
2. Tepung terigu $\frac{1}{4}$ sagu $\frac{1}{2}$ kg
3. Minyak goreng 1kg dan air bersih secukupnya
4. Masako dan garam, ketumbar, kemiri, bawang putih secukupnya.

Bumbu Yang Dihaluskan:

1. Bawang putih 3 siung

Cara membuat:

1. Kupas papaya dan potong menjadi beberapa bagian
2. Kemudian masukkan kedalam belender dan haluskan
3. Tuangkan papaya yang sudah dihaluskan kedalam baskom lalu masukkan tepung terigu, telur, sagu dan aduk hingga merata
4. Kemudian masukkan bumbu-bumbu seperti bawang yang sudah dihaluskan, ketumbar, merica bubuk dan masako
5. Setelah bumbu dan adonan tercampur rata lalu digiling menggunakan mesin mie agar adonan menjadi tipis
6. Kemudian potong adonan kecil-kecil sesuai selera setelah itu digoreng.

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI BERKELANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Dalam program kreativitas ini mahasiswa bebas memilih bentuk kreativitas seperti apa yang di inginkan, ada beberapa bentuk bisa di bidang kewirausahaan pangan atau non pangan, film pendek, video dan lain sebagainya yang memilih nilai kreativitas dan inovatif .

Di sini saya memilih program kreativitas mahasiswa di bidang kewirausahaan jadi harus memilih produk apa yang bisa di pasarkan nantinya. Produk yang sudah saya pilih yaitu keripik pepaya. Jika memilih produk kita harus mengikuti penyuluhan keamanan pangan yaitu dengan mengikuti pelatihan. Pelatihan penyuluhan keamanan pangan pada tanggal 06 November 2020 sekitar 30 peserta panitia Reno

Supardi, M. Kom. Kepala Dinas Kesehatan Susilawaty, S.Sos.,SKM.,M. Kes.

Dibawah ini merupakan ketercapaian ditinjau dari luaran program, yaitu:

1. Terciptanya Produk Cemilan Yang Bergizi Dan sehat

Hasil yang dicapai dari luaran program ini yakni kami dapat menghasilkan sebuah olahan cemilan yang berasal dari buah pepaya yang mana buah pepaya ini memiliki banyak manfaat untuk tubuh kita dan dalam memproduksi buah pepaya ini kami tidak memasukkan atau menggunakan bahan-bahan yang berbahaya dan cemilan ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik tua maupun muda.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Keripik pepaya merupakan cemilan yang sangat populer dan sudah di kenal oleh masyarakat luas dengan berbahan baku pepaya muda yang memiliki varian rasa yang sangat menarik. Keberlanjutan usaha ini akan di jalankan lebih fokus lagi untuk kedepanya, bukan hanya sekedar tugas akhir saja dengan mengikuti penyuluhan keamanan pangan, mengurus PIRT dan label halal akan menambahkan wawasan dan pengetahuan, bagaimanamenciptakan keripik pepaya yang berkualitas . Dengan mendapatkan semua itu bukanla hal yang biasa, dengan semua itu akan membuat produk keripik pepaya

yang aman dan sangat higienis untuk di konsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Keinginan saya kedepanya akan memproduksi keripik pepaya dengan jumlah yang banyak dengan menggunakan peralatan yang canggih dan bisa dititipkan di semua tempat karena sudah memiliki izin untuk beredar.

Sumber dana 350.000; ada beberapa materi pembelajaran yang diikuti sebagai berikut:

1. Kebijakan dan Program Nasional Keamanan Pangan PIRT
2. Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan
3. Keamanan dan Mutu Pangan
4. Cara Produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)
6. *Hygiene* dan *sanitasi* Makanan
7. Label dan Iklan Pangan
8. Pengajuan SPP-IRT secara Online melalui system Peayanan Perizinan daerah kita

Dengan mengikuti penyuluhan keamanan pangan ini sangat menambahkan wawasan dan pengetahuan saya bagaimana cara membuat produk dengan baik, higienis, cara membuat label dan bahan tambahan apa saja yang di perbolehkan dan sebagainya.

C. Evaluasi Terhadap Produksi

1. Modal yang kurang memadai sehingga proses produksi masih terbatas
2. Alat-alat produksi dengan seadanya
3. Cara proses produksinya lumayan sulit sehingga harus teliti dan banyak memakan waktu.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan produksi yang dilakukan untuk pembuatan produk yang meliputi perolehan bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi memiliki pengendalian kualitas yang masih sederhana. Proses produksi juga bisa kita lakukan dalam kehidupan sehari-hari karena bahannya mudah didapatkan, dengan memanfaatkan buah pepaya yang ada disekitar kita bisa menghasilkan keripik pepaya dan keripik tersebut bisa dipasarkan sehingga bisa membantu pendapatan ekonomi kita. Akan tetapi dengan modal yang kurang memadai sehingga proses produksi masih terbatas dan alat-alat dengan seadanya.

Keripik pepaya merupakan makanan ringan yang belum banyak di kenal oleh masyarakat sekitar, akan tetapi di sini kami mencoba inspirasi baru dengan olahan buah pepaya

mentah menjadi keripik pepaya dengan varian rasa yang gurih, renyah dan cocok untuk di jadikan cemilan baik dengan keluarga, sahabat, dan sebagainya. Keripik pepaya memiliki varian rasa yaitu original dan balado, keripik pepaya barokah tidak perlu di khawatirkan bagi kesehatan karena sudah mengikuti penyuluhan keamanan pangan, memiliki sertifikat PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jadi keripik pepaya barokah ini sangat aman untuk di konsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Keripik pepaya ini juga merupakan Tugas Akhir dari Program Kreativitas Mahasiswa untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Syariah.

B. Saran

Harapan saya dari Program Kreativitas Mahasiswa ini banyak sekali memberikan pengetahuan dan wawasan yang luas untuk saya melanjutkan usaha ini kedepanya, semoga usaha keripik pepaya barokah ini kedepanya berjalan dengan lancar dan bukan hanya sebatas Tugas Akhir saja akan tetapi menjadikan peluang usaha untuk mendapatkan keuntungan bagi saya dan memberikan lowongan pekerjaan bagi masyarakat sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

Malik, *Skill Mahasiswa volume 1000 dari skill mahasiswa*, Jakarta : Indo skunder, 2020

Yulianto, Dwi Cahyo, *Kamus Lengkap (lolos) PKM*, Jakarta: Bhuana ilmu populer, 2019

Basuki T, LBS, Kardono, Artanti, ID Dewiyanti. 2003. *Selectd Indonesian medi-cinal plants monographs and descriptions*, Jakarta: P.T. Gramedia Widia Sarana Indonesia.

kharisma_mak_tinjauan_pemanfaatan_tanaman_pepaya_dalam_kesehatan_2017_sv_.pdf

Sikat Racun dan Kolesterol dengan Kopi Biji Pepaya, Tribun Jabar, 3 April 2015, diakses tanggal 20 Oktober 2015

M. Ag. Prof. Dr. H. Idri, *Hadis Ekonomi ekonomi dalam Perspektif Hadis nabi*, Jakarta: prenadamedia, 2015

Adesy dan Fordebi, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2016

Haneef, Mohamed Aslam, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer*, Jakarta: Rajawali, 2010

Riyadi Abdul Kadir Ika Yunia Fauzia. 2014. *Prinsip Ekonomi Islam: Perspektif Maqashid al-Syari'ah*, Jakarta: Prenadamedia Group.

Kalie, Moehd. Baga, *Bertanam Pepaya*, Jakarta: Penebar Swadaya, 2008

<https://www.tribunnews.com/kesehatan/2020/05/27/kandungan-gizi-pepaya-dan-khasiatnya-mengatasi-sembelit>

<https://www.merdeka.com/jabar/pepaya-mengandung-vitamin-yang-baik-untuk-tubuh-kenali-manfaatnya-kl.html?page=all>

Rosanty, Yossie, *Consumer Behaviour in Era Milennial*, Medan : Lembaga penelitian dan penulisan Ilmiah AQLI, 2018

Untari, Dhian tyas, *Manajemen Pemasaran Kasus dalam pengembangan pasar wisata kuliner tradisional*. Jawa Tengah: Pena Persada, 2019

Hidayat Nurdin dan Dedi Purnomo, *Studi kelayakan bisnis*, Depok : Raja Grafindo Persada, 2019

Rhenald, *Membidik Pasar Indonesia*, Jakarta: Gramedia Pustaka, 1998

Haneef, Mohamed Aslam, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer*, Jakarta: Rajawali, 2010

Fauzia, Ika Yunia dan Abdul Kadir Riyadi, *Prinsip Dasar Ekonomi Islam: Perspektif Maqashid al-Syari'ah*, Jakarta: Prenadamedia Group, 2014

Purnomo, Dedi dan NURdin Hidayat, *Studi kelayakan bisnis*, Depok : Raja Grafindo Persada, 2018

Kamaludin dan Rini Indriani, *Manajemen Keuangan*, Bandung :CV Mandar Maju, 2011

<https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-teknik-pemasaran-dan-jenisnya/>

Turmudi Muhammad , *Produksi dalam perspektif ekonomi islam*, Islamadina, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017

<https://www.xendit.co/id/blog/inilah-5-trik-menjalankan-strategi-pemasaran-online-yang-efektif/>

<https://sdmindonesia.com/analisis-aspek-teknis/>

<https://www.jurnal.id/id/blog/2017-manfaat-faktor-yang-mempengaruhi-dan-contoh-analisis-swot/>

<https://uia.e-journal.id/alarbah/article/view/1055Z>

LAMPIRAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa
NIM
Judul Skripsi

.....
: Revi Yonh A
: 1711130133
:

NO	Tanggal	Masalah	Saran

Bengkulu, 07 - 01 - 22
Penguji/II

Eka Sri Wahyuni, M.H
NIP



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa
NIM
Judul Skripsi

: Egi Yosih A
: 1711150133
:

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		<p>- perbaiki pengejaan sewakan dgn B. pedoman</p> <p>- ditambahkan di produce tulisan margin.</p> <p>- perbaiki Label JL</p> <p>-</p>	

Bengkulu, 07-01-22
Penguji I/II

H. Mahmud, Lc, MA
NIP



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

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

KARTU BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama/NIM/Prodi : 1. Citri Ponia/1711130134/ Ekonomi Syariah
2. Febi Yosita Aprilina/1711130137/ Ekonomi Syariah
Judul Tugas Akhir :Pemanfaatan Potensi Buah Pepaya Sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara
Lokasi Kegiatan :Jln.Telaga Dewa 05 No. 59 RT. 15 RW. 03 Kel. Pagar Dewa Kec. Selebar Bengkulu, ID 38211

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1.	Citra 15-04-2021	Bab I dan BAB II	- Tambahan topik pemanfaatan di kelas Belakangan - Timbul Vlog Kuisan kelas	
2.	Febi 27-04-2021	Bab I dan BAB III	Tambahan penulisan pendahuluan yang lebih baik	
3.	Juwita 30-04-2021	Bab I - II	Utang Sumber Pujukan Mans di buat kan Footnotenya.	
4.	Sumi 24-05-2021	Bab I - III	Ace Bisa di lanjutkan ke Pembimbing I	
5.	Qamir 12-07-2021	Bab I - V	Perbaikan penulisan daftar pustaka - perbaiki lagi Bab I - V	
6.	17-07-2021	BAB I - VI	- Analisis kelangkaan bisnis - Analisis keuntungan	
7.	26-08-21	Bab I - V	lanjutkan ke Pembimbing I	
8.				

Bengkulu, 19 April 2021

Pembimbing II

Kustin Hartini, M.M

NIDN. 2002038102



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

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

KARTU BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama/NIM/Prodi : 1. Citri Ponia/1711130134/ Ekonomi Syariah
2. Febi Yosita Aprilina/1711130137/ Ekonomi Syariah
Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Potensi Buah Pepaya Sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara
Lokasi Kegiatan : Jln. Raden Fatah No. 40 RT. 12 RW. 02 Kel. Pagar Dewa Kec. Selebar Bengkulu

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1.	Selasa 25-05-2021	Bab I - bab III	Perbaiki footnote nra, sekor materi di ambil dari sumber yang jelas perbaiki dan boleh di lanjutkan	
2.	31-08-2021	Bab I - bab V	Rapikan Penulisan, Tambahkan Jajapan Pengrasaran dan Produksi, Produknya, sampai a hapur Pakai tabel, Penomoran tabel harus sesuai	
3.	9-09-2021	Bab I-V	Tambahkan referensi, Margin nra harus sesuai dengan di Pedoman	
4.	15-09-2021	BAB I-V	Tambahkan tujuan Penelitian kegunaan Penelitian	
5.	30-09-2021	BAB I - V	Ace Pembimbing	
6.				
7.				
8.				

Bengkulu, Maret 2021

Pembimbing I

Miti Yarmunida, M.Ag

NIDN. 197705052007102002



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU

Jl. Basuki Rahmat Sawah Lebar Baru, Ratu Agung, Bengkulu City, Bengkulu 38115
Telp. (0736) 349731 Fax. (0736) 349731 email : dpmpstpkotabld@gmail.com

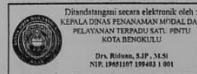
SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 607111240/DPMPSTP/IX/2021

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

Nama Perusahaan : BAROKAH
Nama Penanggung jawab : FEBI YOSITA APRILLINA
Nomor Induk Berusaha (NIB) : 1274000700784
Alamat Lokasi Usaha : Jl. Telaga Dewa 5 No 59 , Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu
Jenis Komitmen
Jenis Dokumen : Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Nomor Dokumen : 607111240
Notifikasi / Nomor : 440/135/LHP.IRTP/D.Kes/2021
Rekomendasi Perangkat Teknis
Tanggal Rekomendasi Teknis : 14 September 2021

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

Dikeluarkan di : Kota Bengkulu
Pada Tanggal : 17 September 2021



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





PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Jl. Basuki Rahmat Sawah Lebar Daru, Batu Agung, Bengkulu City, Bengkulu
36113
Telp. (0736) 349731 Fax. Telp. (0736) 349731 email :
dpmpstpkotabkl@gmail.com

**SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
IRT NO 2.06.1771.01.0311.26**

Diberikan Kepada :
Nama IRT : BAROKAH
Nama Pemilik : Febi Yosita Aprillina
Alamat : Jl. Telaga Dewa 5 No. 59 RT 15 RW 03 Kel. Pagar Dewa Kec. Selebar
Kota Bengkulu
Jenis Pangan : Tepung dan Hasil Olahny
Kemasan Primer : Plastik
Nomor Rekomendasi : 440/135/LHP.IRTP/D.Kes/2021
Tanggal Rekomendasi : 14 September 2021
Masa Berlaku : 13 September 2026
Nomor SK : 607111240/SPPIRT/DPMPTSP/IX/2021

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

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

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**
Pada Tanggal : **17 September 2021**



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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME
Nomor: 201/SKBP-FEBI/12/2021

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

Nama : Febi Yosita Aprillina
NIM : 1711130137
Program Studi : Ekonomi Syariah
Jenis Tugas Akhir : Skripsi
Judul Tugas Akhir

**PROSES PRODUKSI PEMANFAATAN POTENSI
BUAH PEPAYA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN
PENDAPATAN MASYARAKAT DESA KOTA
AGUNG BENGKULU UTARA**

Dinyatakan lolos uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 27 %. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 16 Desember 2021
Ketua Pk. Wakil Dekan 1

Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002

LAMPIRAN

		PEMERINTAH KOTA BENGKULU			
		DINAS KESEHATAN			
		Jl. Basuki Rahmat No 8 Bengkulu Kode Pos 34223			
		Telp. (0736) 21702			
Sertifikat					
<u>PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN</u>					
NOMOR : 1382/1771/20					
Diberikan kepada :					
Nama	:	FEBI YOSITA APRILLINA			
Jabatan	:	Pemilik			
Alamat	:	DESA KOTA AGUNG AIR BESI KABUPATEN BENGKULU UTARA.			
Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Ruma Tangga Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di					
Kota	:	Bengkulu			
Propinsi	:	Bengkulu			
Pada Tanggal:	:	06 November 2020			
		<p>Bengkulu, 06 November 2020 KEPALA DINAS KESEHATAN KOTA BENGKULU</p>  <p>SUSILAWATY, S.Sos.,SKM.,M.Kes Pembina Tk. II/IV,b NIP 196710021987032006</p>			

LAMPIRAN

PROSES PEMBUATAN KERIPIK PEPAYA





Label Produk

**Keripik Pepaya
Barokah**



● Original ● Balado

Kiuknya Mantul Gaess.....
Lemak Tegala.....

Info Pemesanan :
Citri Pornia : 085269618437
Febi Yosita A : 085268510358

Alamat :
Jln Telaga Dewa 5 No. 59 Rt. 15 Rw. 03 Kec. Selebar Kota Bengkulu

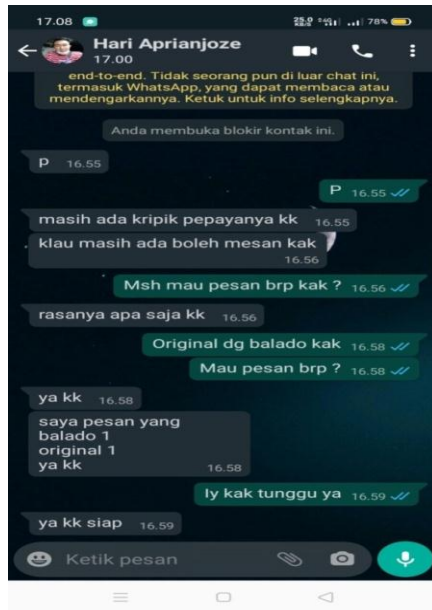
Foto Produk

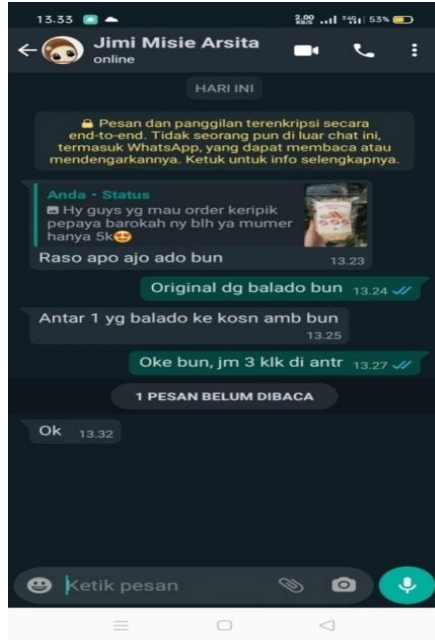


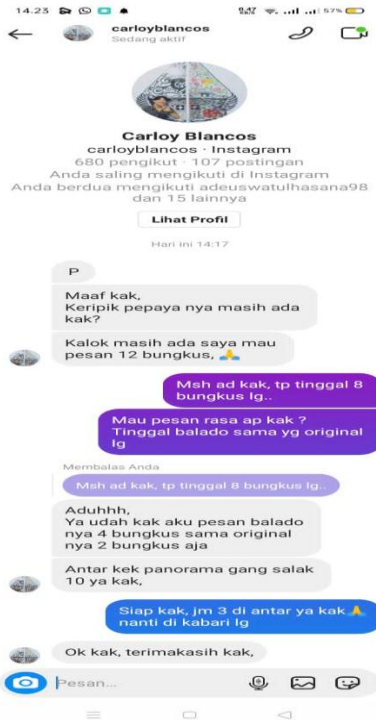












15.37



88.0
KB/s



49%



keripik_pepaya_barokah 9 menit



2 kali dilihat



Bagikan ke...



Facebook



Sorot



Lainnya



