

**PROSES PRODUKSI KUE COOKIES BERBAHAN BAKU LABU
KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) DALAM PERSPEKTIF EKONOMI
ISLAM
(Studi Rumah Cookies Labu Kuning Kota Bengkulu)**



SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar
Sarjana Ekonomi (S.E.)

OLEH :

DHEA HIKMA AMELIA
NIM : 1811140242

**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SOEKARNO**

BENGKULU, 2021 M/1443 H

HALAMAN PERSETUJUAN

**Skripsi yang ditulis oleh Dhea Hikma Amelia , NIM. 1811140242,
Perbankan Syariah dengan judul “Proses Produksi Kue Cookies
Berbahan Baku Labu Kuning, (*Cucurbita Moschata*) Dalam
Perspektif Ekonomi Islam (Studi Rumah Cookies Labu Kuning
Kota Bengkulu”, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan
Perbankan Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan
saran Tim Pembimbing, oleh karena itu, Laporan Program
Kreativitas Mahasiswa ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam
Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas
Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.**

Bengkulu, 10 Februari 2022 M

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Desji Isnaini, M.A
NIP. 197412022006042001

Nonie Afrianty, M.E
NIP. 199304242018012002





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, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171
Website: www.uinfabengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Proses Produksi Kue Cookies Berbahan Baku Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Rumah Cookies Labu Kuning Kota Bengkulu)”** oleh Dhea Hikma Amelia NIM: 1811140242, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, telah diuji dan dipertahankan didepan Tim Sidang Munaqosyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Sabtu

Tanggal : 19 Februari 2022 M/22 Rajab 1443 H

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

Bengkulu, 19 Februari 2022 M
22 Rajab 1443 H

Tim Sidang Munaqosyah

Ketua


Eka Sri Wahyuni, MM

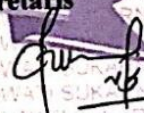
NIP. 197705092008012014

Penguji I


Eka Sri Wahyuni, MM

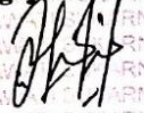
NIP. 197705092008012014

Sekretaris


Nonie Afrianty, M.E

NIP. 199304242018012002

Penguji II


Herlina Yustati, MA., Ek

NIP. 198505222019032004

Mengetahui,
Dekan


Dr. H. Supardi, M.Ag

NIP. 1965041701993031007

MOTTO

***ALLAH AKAN MEMBERI PETUNJUK KEPADA MEREKA DAN MEM-
PERBAIKI KEADAAN MEREKA***

(QS.MUHAMD ; 5)

MOTIVASI TANPA AKSI HANYALAH HALUSINASI

(DHEA HIKMA AMELIA)

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan skripsi ini untuk :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Kedua orang tuaku tersayang, ayahnda Hidayat tercinta dan Ibunda Elvi Surdiana tercinta yang telah memberikan doa, dukungan dan motivasi selalu. Terima kasih atas segala jasa dan kasih sayang yang tak terhingga sampai saat ini.
3. Kakakku Agustin Helda Putri dan adik-adikku Yosi tristanti dan Raqi Alafgian tersayang, terima kasih selalu mengembalikan semangat di saat ingin menyerah terutama dalam pengerjaan skripsi ini.
4. Herlina Yustati, MA.Ek selaku Pembimbing Akademik yang telah banyak memberi saran, nasehat dan semangat utukku.
5. Desi Isnaini, M.A Pembimbing I yang selalu meluangkan waktu dan memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Nonie Afrianty, M.E Selaku Pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Andri Bastian,terimakasih telah menjadi penyemangat dan selalu memberikan motivasi, saran, support serta pertolongan selama mengerjakan skripsi ini dari awal hingga akhir.
8. Sahabat-sahabatku tersayang Silvia, Yeyes, Risa, Fiqih, Madon, Desra, Dicky, Windi, Hilvan, Juan terima kasih selalu mendukung dan memberikan saran untuk terus berjuang dan mensuksekan Skripsi ini.
9. Teman-teman seperjuangan, dan tim seperjuanganku Sanlona Sari terima kasih atas motivasi dan semangat selalu sudah berjuang bersama dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Keluarga besar PBS G angkatan 2018 yang telah memberikan kekuatan untuk terus berjuang sekaligus memberi kenangan yang tidak terlupakan.
11. Almamater Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan :

1. Skripsi dengan judul **“Proses Produksi Kue Cookies Berbahan Baku Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dalam Perspektif Ekonomi Islam (studi rumah cookies labu kuning kota Bengkulu)”** adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Kota Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Didalam 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 didalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.



lu, 14 Februari 2022 M

Dhea Hikma Amelia
NIM.1811140242

ABSTRAK

Proses Produksi Kue Cookies Berbahan Baku Labu Kuning (*Cucurbita Maoschata*) Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Rumah Cookies Labu Kuning Kota Bengkulu).

Oleh Dhea Hikma Amelia, NIM 1811140242

Tujuan penulis skripsi ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi cookies cucurbita moschata (labu kuning) yang benar dan menjadi salah satu sumber pengetahuan tentang proses produksi cookies cucurbita moschata (labu kuning) yang enak dan bergizi tanpa adanya bahan kimia dan juga bisa mengenalkan produk cookies cucurbita moschata (labu kuning) kepada masyarakat terutama kota Bengkulu. Dan mengetahui bagaimana memproduksi labu kuning dalam anjuran agama Islam. Hasil yang dicapai dalam produksi cookies cucurbita moschata (labu kuning) ini yaitu terciptanya produk cemilan baru yang enak dan bergizi, dan produk olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PIRT sehingga mendapatkan No PIRT sebagai produk yang telah dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi, hal ini menjadi nilai plus untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk cookies labu kuning.

Kata Kunci :Produksi Cookies Labu kuning,Produksi cookies dalam perspektif ekonomi Islam.

ABSTRACT

The Production Process of Cookies Made from Pumpkin (Cucurbita Maoschata) in an Islamic Economic Perspective (Study of Pumpkin Cookies House of Bengkulu City)

By Dhea Hikma Amelia, NIM 181140242

The author's purpose of this thesis is to find out how to properly produce cucurbita moschata (pumpkin) cookies and become a source of knowledge about the production process of delicious and nutritious cucurbita moschata (pumpkin) cookies without any chemicals and can also introduce the product of cucurbita cookies. moschata (yellow pumpkin) to the community, especially the city of Bengkulu. And knowing how to produce pumpkin in the advice of Islam. The results achieved in the production of cucurbita moschata (pumpkin) cookies are the creation of a new delicious and nutritious snack product, and this processed product has also attended PIRT training so that it gets a PIRT No. This is a plus to increase consumer confidence in pumpkin cookies products.

Keywords: Pumpkin Cookies Production, Cookies production in an Islamic economic perspective.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Produksi Kue Cookies Berbahan Baku Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Rumah Cookies Labu Kuning Kota Bengkulu ” shalawat dan salam untuk nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk kejalan yang benar dan lurus di dunia maupun d ahirat.

Penyusun skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah bagaimana proses produksi cookies labu kuning dalam perspektif Ekonomi Islam dan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) Pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin izinkan penulis 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 di Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu.
2. Dr.H. Supardi Mursalin, M.A, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno Kota Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Yetti Sumarni, SE, MM Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu yang telah memberikan failitas dalam menimbah ilmu pengetahuan.

4. Dr. Desi Isnaini, M.A selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
5. Nonie Afrianty, M.E selaku pembimbing II, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
6. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
9. 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 kedepan.

Bengkulu, 14 Februari 2022 M
10 Raja 1443 H

Dhea Hikma Amelia
NIM.1811140242

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Program.....	5
D. Manfaat Program.....	6
E. Luaran yang Diharapkan	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam	7
B. Labu Kuning	9
BAB III METODE PELAKSANAAN	12
A. Alat Dan Bahan	12
B. Proses Pembuatan	13
C. Proses Produksi	17
D. Anggaran Biaya.....	21
E. Jadwal Kegiatan	24

BAB IV GAMBARAN UMUM USAHA DAN HASIL YANG DICAPAI	27
A. Analisa Produk	27
B. Pangsa Pasar	28
C. Lokasi Usaha/Program	30
D. Pembahasan	31
E. Analisa kelayakan Usaha/Program	36
F. Analisa Keuntungan	37
G. Hasil Yang Dicapai Luaran Program	38
H. Potensi Keberlanjutan Usaha	43
BAB V PENUTUP	45
A. Evaluasi	45
B. Kesimpulan	45
C. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Anggaran Biaya.....	22
Tabel 3.2 Jadwal Kegiatan	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Form Pengajuan Judul PKM

Lampiran 2 : Surat Penunjukkan SK Pembimbing 1 & 2

Lampiran 3 : Halaman Persetujuan Kelompok PKM

Lampiran 4 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

Lampiran 5 : Lampiran Perizinan Berusaha Berbasis Resiko

Lampiran 6 : Lampiran Surat Izin PIRT

Lampiran 7 : Surat Keterangan Bebas Plagiasi

Lampiran 8 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Proses adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk penyelenggaraan atau pelaksanaan dari suatu hal tertentu, sedangkan produksi adalah kegiatan untuk mengetahui penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi yang bermanfaat bagi pemenuhan konsumen. Dari uraian di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa mengenai proses produksi, yang dimaksud dengan proses produksi adalah suatu cara, metode maupun teknik bagaimana penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan kebutuhan konsumen. Dari pengertian di atas, dapat kita lihat proses produksi merupakan kegiatan atau rangkaian yang saling berkaitan untuk memberikan nilai atau menambah nilai kegunaan terhadap suatu barang.¹

Proses produksi yang bertujuan memberi nilai suatu barang dapat dilihat pada proses produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi, sedangkan proses produksi yang bertujuan untuk menambah nilai atau kegunaan suatu barang atau jasa dapat dilihat pada proses produksi yang merubah barang setengah jadi menjadi barang jadi. Adapun produksi disini adalah transformasi dari faktor-faktor produksi (bahan mentah, tenaga kerja, modal, serta teknologi) menjadi hasil produksi atau produk. Agar tujuan berproduksi yaitu memperoleh jumlah barang atau produk (termasuk jenis produk), dengan harga dalam waktu serta kualitas yang diharapkan oleh konsumen, maka proses produksi perlu diatur dengan baik.²

Konsep Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian di-

¹ M. Nur Rianto Al Arif, *Pengantar Ekonomi Syariah Teori dan Praktik*, (Bandung: CV Pustaka Setia, 2015), hlm. 209-210.

² M. Nur Rianto Al Arif, *Pengantar Ekonomi...*, hlm 210.

manfaatkan oleh konsumen. Secara teknis, produksi dapat diartikan sebagai proses mentransformasi input menjadi output, tetapi definisi produksi dalam ilmu ekonomi mencakup tujuan kegiatan yang menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat padanya.³

Produksi juga merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, nafkah, dan sedekah. Hal ini dikarenakan produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen. Islam sesungguhnya menerima motif berproduksi sebagaimana motif dalam sistem ekonomi konvensional, hanya saja lebih jauh Islam juga menambahkan nilai-nilai moral disamping utilitas ekonomi. Serta manusia diwajibkan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan harus mampu bertahan hidup guna kelangsungan hidupnya tersebut. Salah satu cara yang dapat ditempuh manusia yaitu dengan memproduksi Labu Kuning (*cucurbita moschata*) menjadi *cookies*, Buah labu kuning merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia.

4

Tingkat produksi labu kuning di Indonesia cukup melimpah. Menurut data dari BPS, tingkat produksi labu kuning di Indonesia pada tahun 2006 sebesar 212.697 ton dan terus meningkat hingga tahun 2010 mencapai 369.846 ton. Namun, angka produksi yang cukup tinggi ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Umumnya labu kuning hanya diolah menjadi kolak ataupun sayuran.⁵

Labu kuning/pumpkin (*Cucurbita moschata Duschenes*) dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis. Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia yakni banyak mengandung beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K, dan Niacin atau vitamin B3.

³M.Nur Rianto Al Arif, *Pengantar Ekonomi...*, hlm 210.

⁴M.Nur Rianto Al Arif, *Pengantar Ekonomi...*, hlm 210.

⁵Gardjito, M. dan T.F.K. Sari, *Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (Cucurbita maxima) terhadap Sifat - Sifat Produknya.*

Serta mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium, dan kalium. Kue kering atau cookies adalah jenis makanan ringan yang mudah didapat dan digemari oleh berbagai kalangan baik tua maupun muda. Rasanya yang manis dan teksturnya yang renyah membuat makanan ini mudah diterima oleh berbagai kalangan. Dalam membuat suatu hidangan tertentu, labu kuning biasa dijadikan tepung dan puree terlebih dahulu. Puree adalah makanan yang dilembutkan baik itu menggunakan blender maupun diulek, agar dipastikan lembut puree juga kadang disaring.⁶

Tanaman labu dapat ditanam di lahan-lahan yang kering atau tegalan yang masih tersedia luas di Negara kita. Jenis labu antara lain, (Labu kuning, labu air, butternut squash, courgette, labu mi, kabocha, labu siam, beligo, labu hibria). Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Namun, sejauh ini pemanfaatannya belum optimal. Buah labu dapat digunakan untuk pelbagai jenis makanan dan cita rasanya enak. Daunnya berfungsi sebagai sayur dan bijinya bermanfaat untuk dijadikan kuaci. Air buahnya berguna sebagai penawar racun binatang berbisa, sementara bijinya menjadi obat cacing pita.⁷

Labu kuning dianggap sebagai rajanya β -Karoten. Keunggulan β -Karoten, antara lain adalah dapat meningkatkan sistem imunitas serta mencegah penyakit jantung dan kanker. Dikatakan sebagai rajanya β -Karoten sebab kandungan karotennya sangat tinggi, seperti lutein, zeaxanthin, dan karoten, yang memberi warna kuning pada labu kuning yang membantu melindungi tubuh dengan menetralkan molekul oksigen jahat yang disebut juga radikal bebas.⁸

Pemanfaatan labu kuning sampai saat ini masih terbatas pada produk makanan yang tidak tahan untuk disimpan dalam waktu lama. Melihat ban-

⁶Syamsida, dkk. *Pemanfaatan Labu Kuning*, Universitas Negeri Makasar, Hal-1.

⁷Syamsida, dkk. *Pemanfaatan Labu Kuning*, Universitas Negeri Makasar, Hal 2

⁸Ahmas Igfar, *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*, (2012) Universitas Hasanuddin Makasar, hal : 8.

yaknya potensi bahan baku labu kuning, diperkirakan dalam satu bulannya dihasilkan labu kuning 3 ton, namun dikarenakan permintaan pasar dan juga harga jual yang sangat rendah sehingga sering sekali labu kuning yang ada dibiarkan begitu saja dan dijual dengan harga yang sangat murah tanpa adanya pemanfaatan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Agar labu kuning dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama, labu kuning diolah dalam sebuah produk yang disebut *cookies* labu kuning. Pembuatan *cookies* labu kuning merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan dari labu kuning.⁹

Inovasi produk pun dapat kami artikan sebagai upaya yang dilakukan pelaku usaha pembuat produk untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan produk yang diproduksi selama ini. Inovasi merupakan perubahan yang baru menuju kearah perbaikan yang lain atau berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, yang dilakukan dengan sengaja dan berencana atau tidak secara kebetulan.¹⁰

Inovasi sebagai keberhasilan ekonomi berkat adanya pengenalan cara atau kombinasi baru dari cara-cara lama dalam mentransformasi input menjadi output yang menghasilkan perubahan secara drastis dalam perbandingan antara nilai guna produk suatu barang. Dan dengan inovasi inilah kami dapat meningkatkan harga jual terhadap labu kuning.¹¹

Cookies labu kuning adalah cemilan yang terbuat dari buah labu kuning atau *cucurbita moschata* bahasa ilmiahnya, yang rebus kemudian dihaluskan sampai halus dan dicampurkan oleh bahan lainnya. Rasanya manis dan diberi choco chips agar lebih manis dan gurih. Makanan ringan ini banyak dijumpai di sentra-sentra daerah penghasil labu kuning, salah satunya

⁹Nahdatul Ayshah, “Proses Produksi Krupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan Yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreatifitas Mahasiswa. Skripsi IAIN Bengkulu, 2021, hlm. 6.

¹⁰Nahdatul Ayshah, “Proses Produksi Krupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan Yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreatifitas Mahasiswa. Skripsi IAIN Bengkulu, 2021, hlm. 6.

¹¹Nahdatul Ayshah, “Proses Produksi Krupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan Yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreatifitas Mahasiswa. Skripsi IAIN Bengkulu, 2021, hlm. 6..

adalah kabupaten Kepahiang dan kota Bengkulu. Hal tersebut menjadikan bisnis cemilan *cookies* labu kuning ini merupakan salah satu peluang untuk mendapatkan keuntungan. Persaingan di bidang usaha makanan sangatlah ketat, maka pemilik usaha harus benar-benar memperhatikan dan merumuskan bagaimana cara yang tepat untuk menangani semua itu.

Membuat *cookies* labu kuning ini dapat menciptakan dan menambah kegunaan labu kuning, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor-faktor produksi. Produksi menurut para ahli ekonomi sebagai upaya menciptakan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan. Dalam pandangan Islam produsen yang melakukan produksi barang dan jasa dalam naungan sistem ekonomi konvensional tidak mengenal batas-batas halal dan haram, keinginan mereka hanyalah memanfaatkan apa saja yang dapat diproduksi dalam berbagai macam usaha dan keuntungan material, mereka tidak berfikir apakah produk yang mereka hasilkan memberikan manfaat atau mudharat, baik atau buruk, sesuai dengan norma atau tidak. Hal penting bagi mereka adalah bagaimana memproduksi barang apa saja yang dapat menghasilkan hasil maksimum.¹²

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memproduksi cookies labu kuning agar menjadi makanan yang bernilai jual tinggi ?
2. Bagaimana produksi cookies labu kuning dalam perspektif ekonomi Islam ?

C. Tujuan Program

1. Untuk menciptakan dan menambah kegunaan labu kuning dan menjadi suatu inovasi yaitu cookies labu kuning.
2. Untuk mengetahui proses produksi cookies labu kuning dalam perspektif ekonomi Islam.

¹²Sri Wahyuni, / Teori Konsumsi Dan Produksi Dlam Perspektif Ekonomi Islam /, *Jurnal Akuntabel*, Vol. 10 No 1, Maret 2013, hlm. 77.

D. Manfaat Program

1. Dapat mengasah kemampuan berfikir mahasiswa agar menjadi kreatif dan Inovatif dalam menyampaikan serta menuangkan ide.
2. Meningkatkan mutu mahasiswa di Perguruan Tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan meyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.
3. Meningkatkan produksi bahwa labu kuning bisa dijadikan bahan baku membuat cookies dan cemilan yang bernilai ekonomis.
4. Menjadi pembisnis muda yang kreatif dan mendapatkan keuntungan finansial dengan adanya usaha *cookies* labu kuning ini.

E. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa yaitu terciptanya produk berbahan baku labu kuning yang kami beri nama “COOKIES SANDE”. Dengan terciptanya *cookies* labu kuning sebagai olahan pangan maka luaran yang di harapkan adalah :

1. Produksi cookies labu kuning mampu membuat pembeli percaya dan tidak meragukan lagi untuk membelinya, dikarenakan produk kami telah memiliki nomor PIRT (perizinzn industri rumah tangga) yang diberikan oleh dinkes Kota Bengkulu.
2. Dengan adanya produksi cookies labu kuning menggunakan perspektif ekonomi islam kita dapat terhindar dari bahan-bahan yang di haramkan dalam Islam.
3. Dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah buah labu kuning menjadi cemilan yang sehat, bergizi tentunya tanpa bahan kimia yang berbahaya sehingga dapat dinikmati semua kalangan.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Teori Produksi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia produksi adalah proses mengeluarkan hasil atau penghasilan. Produksi yaitu menciptakan manfaat atas sesuatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Dalam bahasa Arab, arti produksi adalah *al-intaj* dari akar *al-nataja* yang berarti mewujudkan atau mengadakan sesuatu. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari semula. Secara umum, produksi adalah penciptaan guna (*utility*) yang berarti kemampuan suatu barang atau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu.¹³

Menurut Sadono Sukirno, produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk baik barang maupun jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen.¹⁴ Sedangkan Tri Pracoyo dan Antyo Pracoyo mendefinisikan bahwa produksi sebagai suatu proses mengubah kombinasi berbagai input menjadi output.¹⁵ Maka dari pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa produksi adalah kegiatan manusia untuk mengubah input berupa faktor produksi di proses guna menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen.

Produksi adalah kegiatan menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Kegiatan produksi dalam ilmu ekonomi diartikan sebagai kegiatan yang menciptakan manfaat (*utility*) baik di masa kini maupun di masa datang. Para ahli ekonom mendefinisikan produksi sebagai “menghasilkan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan”.¹⁶

¹³Idri, *Hadist Ekonomi*, (Jakarta: Prenada Media, 2015), h. 61

¹⁴Sadono Sukirno, *Pengantar Teori Mikroekonomi* (Jakarta: RajaGrafindo Persada, 2002), 185.

¹⁵Tri Kunawangsih Pracoyo dan Antyo Pracoyo, *Aspek Dasar Ekonomi Mikro* (Jakarta: Grasindo, 2006), 75.

¹⁶Abdul Ghofur, *Pengantar Ekonomi Syariah Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syariah*, (Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2017), h. 86-87

Jadi dapat disimpulkan produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada yang kemudian dapat dimanfaatkan oleh konsumen atau dengan kata lain proses mengubah input menjadi output.

1. Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam

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.¹⁷ Menurut Lukman Hakim, produksi dalam Islam memiliki arti bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dan melipatgandakan pendapatan dengan tujuan kesejahteraan masyarakat.¹⁸ Menurut Siddiqi, produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memerhatikan nilai keadilan dan kemanfaatan (masalah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kemanfaatan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.¹⁹

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber daya oleh Manusia.²⁰ Dalam ekonomi Islam, produksi juga merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, nafkah, dan sedekah. Oleh karena itu, produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan

¹⁷Fordebi dan Adesy, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam*.,269.

¹⁸Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam* (Surakarta: Erlangga, 2012), 65.

¹⁹Hendrie Anto, *Pengantar Ekonomika Mikro Islami* (Yogyakarta: Ekonosia, 2003), 156.

²⁰Muhammad Turmudi, "Produksi Dalam Perspektif Islam", *ISLAMADINA*, Volume XVIII, No. 1, (23 Maret 2017), h. 43

menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya.²¹

Produksi dalam perspektif Islam tidak hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya, meskipun mencari keuntungan tidak dilarang. Dalam ekonomi Islam, tujuan utama produksi adalah untuk kemaslahatan individu dan masyarakat secara berimbang. Bagi Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual di pasar, tetapi lebih jauh menekankan bahwa setiap kegiatan produksi harus pula mewujudkan fungsi sosial.²²

Produksi dalam Islam adalah untuk memenuhi segala bentuk kebutuhan manusia. Dengan terpenuhinya kebutuhan manusia ini diharapkan bisa tercipta kemaslahatan atau kesejahteraan baik bagi individu maupun kolektif. Produksi tidak hanya dimaksudkan untuk mencukupi kebutuhan individu saja akan tetapi juga harus dapat memenuhi kebutuhan umat Islam pada umumnya.²³

B. Labu Kuning

Buah labu waluh merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia meski buah ini berasal dari Mexico Tengah dan menyebar ke Benua Amerika. Tanaman labu waluh tergolong tanaman yang mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh baik di Indonesia. Labu waluh memiliki nama yang cukup dikenal di Indonesia yaitu labu kuning, sedangkan secara ilmiah Labu waluh disebut *Cucurbita Moschata*.²⁴

Tingkat produksi labu waluh di Indonesia cukup melimpah. Menurut data dari BPS (2011), tingkat produksi labu waluh di Indonesia pada tahun 2006 sebesar 212.697 ton dan terus meningkat hingga tahun 2010 mencapai 369.846 ton. Namun, angka produksi yang cukup tinggi ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Umumnya labu waluh hanya diolah menjadi kolak

²¹Tim Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI), *Ekonomi Islam*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2015), h. 231

²²Idri, *Hadist Ekonomi*, (Jakarta: Prenada Media, 2015), h. 62-63

²³Idri, *Hadist Ekonomi*, (Jakarta: Prenada Media, 2015), h. 73-74

²⁴Widayati.E dan Damayanti. 2000. *Aneka Panganan Labu waluh*. Trubus Agrisarana. Surabaya

ataupun sayuran. Hal ini dikarenakan terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.²⁵

Waluh atau labu kuning merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak mengandung betakaroten (provitamin A) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Karoten mempunyai sifat fungsional sebagai Antioksidan yang melindungi sel dan jaringan dari kerusakan akibat adanya radikal bebas dalam tubuh. Karoten juga berhubungan dengan peningkatan fungsi sistem kekebalan tubuh, melindungi dari kerusakan akibat paparan sinar matahari, dan menghambat pertumbuhan kanker. Labu kuning mengandung energi 29 kal, air 91,20 g, protein 1,10 g, lemak 0,30g, karbohidrat 6,60 g, kalsium 45,00 mg, fosfor 64,00 mg. Kandungan serat yang terdapat dalam buah labu kuning segar sebesar 1,10%. Labu kuning dengan kandungan gizi yang cukup lengkap tersebut dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya yang sangat terjangkau oleh kalangan masyarakat.

Di Indonesia labu kuning banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam hidangan seperti kolak, sup, cake hingga kue-kue basah lainnya. Bijinya juga banyak dimanfaatkan sebagai camilan atau makanan ringan (kuaci). Selain itu labu memiliki sederet manfaat untuk kesehatan, dapat menjadi obat tradisional, untuk kecantikan dll. Air buah labu mampu sebagai penawar racun binatang berbisa dan biji labu dapat dipergunakan untuk mengobati cacing pita. Selain itu daging buah labu mampu menjadi penangkal kanker lantaran diyakini mengandung antioksidan.²⁶

Labu kuning juga dipercaya dapat membantu menyembuhkan penyakit diabetes mellitus (kencing manis), penyempitan pembuluh darah, jantung koroner, dan darah tinggi. Selain itu, dapat mengobati tekanan darah tinggi, labu juga dapat menurunkan panas, mengobati diabetes, dan memperlancar proses pencernaan. Labu kuning memiliki potensi gizi, kaya betakaroten dapat

²⁵Gardjito, M. dan T.F.K. Sari, Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (*Cucurbita maxima*) terhadap Sifat - Sifat Produknya, *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 1 Nomor 2 Maret 2006 di akses dari <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-12-6-murdijati-gardjito-etal.pdf>.

²⁶Sudarto, Yudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta

menjadi bahan biofortifikasi pada produk pangan olahan dan belum dimanfaatkan secara optimum. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat Dan Bahan

Pada umumnya peralatan produksi di tujukan bagi peningkatan produktivitas buruh dalam rangka memperbanyak produk, baik dari segi variasinya maupun jumlahnya untuk memenuhi kebutuhan manusia. Peralatan produksi akan mencakup berbagai sarana yang di gunakan dalam proses produksi, yang berupa mesin atau jenis-jenis perkakas lain yang di pergunakan untuk melakukan pekerjaan dalam mengerjakan produk atau bagian-bagian produk.

Bahan baku adalah suatu bahan yang berfungsi untuk menghasilkan barang jadi, bahan tersebut akan saling terikat atau bahan produksi menjadi satu dengan barang jadi. Selain itu, Hanggana juga mengatakan bahwa di dalam sebuah perusahaan tidak bisa dilepaskan dari bahan baku dan bahan penolong karena kedua bahan tersebut sangat memengaruhi proses produksi hingga hasil produksi.

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi cookies labu kunig adalah :

1. Alat yang digunakan
 - a) Kompor gas dan perlengkapannya
 - b) Oven
 - c) Pisau
 - d) Sendok makan
 - e) Saringan
 - f) Talenan
 - g) Nampan
 - h) Baskom
 - i) Blender
 - j) Mangkok
 - k) Kukusan

2. Bahan yang digunakan :

- Labu Kuning
- Tepung Terigu
- Brown sugar
- Mentega
- Coklat Batang
- Gula
- Choco Chips

B. Proses Pembuatan Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)

Usaha “*Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)*” yang kami dirikan adalah usaha kecil yang bergerak di bidang produksi makanan ringan yaitu *Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)*. Mengacu kepada permintaan makanan ringan enak, sehat berkhasiat bagi tubuh, membuat usaha *Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)* ini menjadi pilihan kami untuk memulai usaha.

Berikut langkah-langkah proses dalam pembuatang cookies labu kuning :

1. Pengupasan

Pilihlah labu kuning yang sudah tua,berwarna kuning,tekstur agak keras dan kenampakan bagus.Labu kuning kemudian di kupas kulitnya dengan menggunakan pisau, agar teroisah antara kulit dari daging labu kuning.



2. Pemisahan Biji

Setelah labu kuning dikupas tahapan selanjutnya menghilangkan bijinya beserta lender/getah dan serat yang menempel pada daging labu kuning dengan menggunakan sendok sampai bersih dan tidak tersisah bijinya.



3. Pemotongan

Labu kuning yang sudah dikupas dan dihilangkan bijinya kemudian dilakukan pemotongan kecil-kecil karena dengan pengecilan ukuran lebih memudahkan pada saat di blender.



4. Penimbangan

Tahapan selajutnya dilakukan penimbangan bahan baku (1 buah labu kuning dengan berat 1 kg,tepung terigu 1kg,mentega 1/2kg,) dan bahan tambahan bahan (Baking powder 1sdt,gula 1kg,1/2 gula merah,choco cips 1ons,bubuk kayu manis 25 gram).



5. Pencucian

Labu kuning yang sudah ditimbang kemudian di lakukan pencucian yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan menghilangkan kulit dan biji yang masih tersisa pada daging labu kuning. Air yang di gunakan untuk mencuci harus bersih dan sebaiknya menggunakan air yang mengalir.



6. Perebusan

Sesudah labu kuning di cuci bersih kemudian di rebus menggunakan dandang dan air bersih, lalu tunggu labu kuning tersebut sampai lembut dan tiriskan hingga adonan dingin.



7. Penghalusan

Labu kuning yang sudah di rebus kemudian di haluskan dengan menggunakan sendok, dilakukan sampai daging labu kuning menjadi sangat halus, karena jika labu kuning kurang halus dan masih kasar akan mempengaruhi tekstur yang di hasilkan kurang bagus. Tahapan ini bertujuan untuk memudahkan pencampuran dengan bahan lain.



8. Pembuatan Adonan

Masukan labu kuning yang sudah halus ke dalam mixer lalu campurkan bahan yaitu tepung terigu ,mentega, dan bahan tambahan Baking powder,gula,choco cips,bubuk kayu manis.Setelah semua bahan di campur dan di mixer sampai tercampur rata.



9. Pemebentukan adonan menjadi bulat (Bentuk cookies)

Bentuk adonan yang sudah jadi kemudian dibentuk menjadi bulat (bentuk cookies).



10. Pemanggangan

Panaskan oven terlebih dahulu lalu masukan kedalam oven disuhu 175c dengan api sedang dngan waktu 10-15 menit.



11. Pengemasan

Cookies labu kuning yang sudah matang dan sudah dingin kemudian dikemas dengan berat timbangan 170 gr perbungkus selanjutnya produk siap untuk di pasarkan.



C. Proses Produksi

Produksi adalah kegiatan yang menunjang dari sebuah perekonomian dimana produksi, distribusi dan konsumsi menjadi sebuah mata rantai yang saling terhubung. Menurut ilmu ekonomi pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang.²⁷

Konsep produksi secara umum dimana konsumen menyukai produk yang tersedia di mana saja dengan harga terjangkau. Maka pada saat seperti ini, perusahaan praktis berkonsentrasi pada masalah produksi. Produksi ditingkatkan terus menerus dan di edarkan dengan jalur distribusi yang banyak.

Sistem produksi adalah kesatuan komponen-komponen yang mendukung berjalannya proses produksi. Sistem produksi terdiri dari 3 komponen utama yaitu input, proses, dan output. Sistem produksi terdiri dari berbagai elemen yang mendampingi proses produksi, seperti pada input terdiri dari berbagai komponen yaitu material, tenaga kerja, dana, mesin, dan informasi. Begitu juga halnya dengan proses transformasi yang terdiri dari berbagai komponen yaitu pengaruh teknologi, kondisi ekonomi, politik, sosial budaya, juga proses manajemen.²⁸

²⁷Eko Supriyatno, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Yogyakarta: Sukses Offset, 2008), h. 157.

²⁸Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Jakarta: Erlangga, 2012), h. 65

Pemahaman produksi dalam Islam memiliki arti bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dan melipat gandakan pendapatan dengan tujuan kesejahteraan, menopang eksistensi, serta meninggikan derajat manusia. Pemahaman ini juga terkait dengan efisiensi dalam produksi Islam lebih dikaitkan dengan penggunaan prinsip produksi yang dibenarkan syariah.²⁹

Berproduksi dalam Islam merupakan ibadah, sebagai seorang Muslim berproduksi sama artinya dengan mengaktualisasikan keberadaan hidayah Allah yang telah diberikan kepada manusia. Hidayah Allah bagi seorang Muslim berguna untuk mengatur bagaimana ia mengelola produksi untuk sebuah kebaikan dan apa pun yang Allah Swt berikan kepada manusia merupakan sarana yang menyadarkan fungsinya sebagai khalifah. Dalam hal produksi pengusaha Muslim harus menghindari praktik yang mengandung unsur rijsun (haram), riba, pasar gelap, dan spekulasi (perbuatan setan). Agar bisnis itu tidak melanggar hukum Allah Swt, dan jauh lebih penting adalah agar bisnis itu memperoleh berkah dan ridha Allah Swt. Prinsip dasar ekonomi Islam adalah keyakinan kepada Allah Swt sebagai Rabb dari alam semesta.³⁰

Ekonomi Islam yang bernuansa global bisa mencakup sebagian besar dari prinsip-prinsip yang ada, lebih dari itu ada pula pendapat sebagian pakar yang merinci prinsip-prinsip produksi dalam ekonomi Islam, antara lain :

Dalam sistem produksi Islam konsep kesejahteraan ekonomi digunakan dengan cara yang lebih luas. Menurut Alzalur Rahman dalam bukunya Doktrin Ekonomi Islam, konsep kesejahteraan ekonomi Islam terdiri dari bertambahnya pendapatan yang di akibatkan oleh meningkatnya produksi dari hanya barang-barang yang berfaedah melalui pemanfaatan sumber-sumber daya secara maksimum baik manusia maupun benda, demikian juga melalui ikut sertanya jumlah maksimum orang dalam proses produksi. Dengan demikian, perbaikan sistem produksi dalam Islam tidak hanya berarti meningkatnya pendapatan, yang dapat diukur dari segi uang, tetapi juga per-

²⁹Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Jakarta: Erlangga, 2012), h. 65

³⁰Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syari'ah Kaya di Dunia Terhormat di Akhirat*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009), h. 138.

baik dalam memaksimalkan terpenuhinya kebutuhan kita dengan usaha minimal tetapi tetap memerhatikan tuntunan perintah-perintah Islam tentang konsumsi. Oleh karena itu, dalam sebuah negara Islam kenaikan volume produksi saja tidak akan menjamin kesejahteraan rakyat secara maksimum. Mutu barang-barang yang diproduksi yang tunduk pada perintah Al Qur'an dan Sunnah, juga harus diperhitungkan dalam menentukan sifat kesejahteraan ekonomi. Demikian pula kita harus memperhitungkan akibat-akibat tidak menghitung yang akan terjadi dalam hubungannya dengan perkembangan ekonomi bahan-bahan makanan dan minuman terlarang. Suatu negara Islam tidak hanya akan menaruh perhatian untuk menaikkan volume produksi tetapi juga untuk menjamin ikut sertanya jumlah maksimum orang dalam proses produksi. Di negara-negara kapitalis modern kita temukan perbedaan yang mencolok karena cara produksi dikendalikan oleh segelintir kapitalis.³¹

D. Anggaran Biaya

Produk ini pada awalnya terdapat dua produk yang akan ditekuni sebagai Program Kreativitas Mahasiswa. Adanya pengajuan produk kepada pembimbing serta adanya presentasi untuk memilih produk yang baik untuk di jadikan sebagai kegiatan selama PKM. Hingga akhirnya produk Cookies Labu Kuning ini lolos sebagai bahan PKM. Satu diantaranya produk yang tidak terpilih yaitu kripik papaya muda. Produk kripik papaya muda merupakan produk yang sudah banyak digarap oleh banyak masyarakat di seluruh Indonesia. Maka dari itu produk Cookies Labu Kuning ini merupakan produk baru yang memiliki daya nilai jual ditengah-tengah masyarakat terutama masyarakat Kota Bengkulu.

³¹Mustofa, *Pengenalan*, h. 110-111

Rincian mengenai biaya yang dibutuhkan/digunakan dalam PKM yang sudah dilaksanakan.

Tabel 3.1

Anggaran Biaya Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A	Tahap Pelatihan			
	Penyuluhan Keamanan Pangan			
	Pelatihan P-IRT	1 orang	Rp. 350.000	Rp. 350.000
B.	Tahap Pelaksanaan			
	Bahan –bahan			
	Labu Kuning	2 Kg	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Tepung Terigu	4 Kg	Rp 8.000	Rp. 32.000
	Mentega	1 Kg	Rp .16000	Rp. 32.000
	Gula Putih	2 kg	Rp. 13.000	Rp. 26.000
	Gula Merah	1 kg	Rp. 17.000	Rp. 17.000
	Telur	10 Butir	Rp. 1.500	Rp. 5.000
	Coklat Batang	2 Batang	Rp. 12.000	Rp. 24.000
	Choco Chips	500 Gram	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Baking Soda	45 Gram	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Garam	100 Gram	Rp. 1.000	Rp. 1.000
	Minyak	500 Gram	Rp. 7.000	Rp. 7.000

	Standing Pouch	40 Pcs	Rp. 850	Rp. 34.000
	Jumlah			Rp. 200.000
C.	Peralatan Tetap			
	Toples	3 buah	RP. 10.000	Rp. 30.000
	Blender	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
	Timbangan	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
	Open	1 buah	Rp.210.000	Rp. 210.000
	Kompors gas	1 buah	Rp. 400.000	Rp. 400.000
	Tabung gas	2 buah	Rp.150.000	Rp. 300.000
	Baskom	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	Talenan	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Piring	3 buah	Rp. 10.000	Rp. 30.000
	Saringan	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	Pisau	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	Sendok	3 buah	Rp. 2.000	Rp. 6.000
	Dandang	1 buah	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Jumlah			Rp. 1.441.000
D.	PELAPORAN			
	Proposal dan peng- gandaan	3 buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
	Flask Disk	1 buah	Rp. 40.000	Rp. 40.000
	Jumlah			Rp. 100.000

E.	TRANSPORTASI	
	Distribusi Produksi	Rp. 30.000
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-E)	Rp. 2.121.000

Pada rincian biaya diatas merupakan biaya dan bahan baku yang telah digunakan dalam melakukan kegiatan program Kreativitas Mahasiswa (PKM) membuat produk Cookies Labu Kuning. Bahan utama pembuatan Cookies Labu Kuning sangat mudah ditemui di pasar tradisional. Rincian biaya yang kami keluarkan ini adalah biaya yang kami peroleh dari uang modal dari hasil kumpulan perkelompok yaitu saya dan rekan saya Dhea Hikmah Emelia. Sebelum memulai usaha kami telah menyiapkan dan memperkirakan apa saja yang akan kami butuhkan dan berapa saja dana yang akan kami keluarkan. Tahap awal dana yang kami keluarkan yaitu mengikuti pelatihan PIRT sebesar Rp. 350.000. Lalu tahap pelaksanaan selanjutnya yaitu membeli alat dan bahan-bahan yang akan digunakan untuk memproduksi cookies labu kuning, setelah itu tahap membuat laporan, dan yang terakhir biaya transportasi yaitu biaya ketika memasarkan dan mempromosikan produk kami. Setelah semuanya sudah dilakukan, biaya keseluruhan yang kami gunakan dalam memproduksi produk ini totalnya adalah sebesar Rp. 2.121.000

E. Jadwal Kegiatan

Pada tabel dibawah tahap awal yaitu tahap perencanaan pada bulan ke1 di minggu pertama dan minggu kedua, disana kami merencanakan apa saja yang akan kami lakukan pada tahap selanjutnya dan memikirkan bahan baku serta alat-alat apa saja yang akan kami gunakan. Lalu ditahap kedua yaitu survey bahan baku, dimana kami melakukan survey bahan baku serta alat-alatnya di pasar panorama dekat dengan lokasi usaha kami. Yang ketiga tahap pelatihan dan praktek PIRT, kami mengikuti pelatihan PIRT di hotel Adeeva pada bulan ke2 di minggu pertama yang diwakilkan oleh Sanlona Sari. Setelah mengikuti pelatihan PIRT kami mencoba melakukan percobaan

membuat produk lalu melakukan publikasi dan promosi, kami mendapatkan komentar serta tanggapan konsumen baik dan bisa menerima produk kami. Lalu kami melakukan produksi dan memasarkan produk secara langsung maupun secara online pada bulan ke-2 sampai bulan ke-4. Tahap produksi dan pemasaran dilakukan bersamaan dengan kegiatan pembuatan laporan dan evaluasi.

Tabel 3.2

Jadwal Kegiatan Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)

No	Pelaksanaan Kegiatan	Jadwal/Bulan															
		Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
		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	Evaluasi																
6	Pembuatan Laporan																

Dari tabel di atas, cenderung beralasan bahwa:

1. Sebelum memulai tahap penciptaan, saya memimpin tinjauan pasar sebagai tahap awal dalam penataan, yang berarti memutuskan situasi ekonomi dan premi pelanggan.
2. Tahap selanjutnya adalah penentuan alat dan bahan untuk penataan ruangan dalam siklus penciptaan.

3. Kemudian, pada saat itu, kami mengambil bagian dalam deklarasi PIRT untuk mempersiapkan pengelolaan bisnis kami.
4. Setelah itu kami melakukan tahap produksi yang dilakukan 1 minggu 1 kali dan menghasilkan 40 produk .
5. Tahap selanjutnya adalah penilaian. Dari tahap ini, yang akan kita lakukan adalah menilai bagaimana akan diperlakukan siklus penciptaan pada item selesai. Tahap penilaian ini berisi memberikan rincian mengenai latihan dari sebelum pembuatan hingga tahap pembuatan hingga tahap terakhir pembuatan dengan waktu tertentu.
6. Tahap terakhir pembuatan laporan. Pelaksanaan kesiapan laporan terakhir dilakukan setelah setiap sarana selesai.

BAB IV

GAMBARAN UMUM USAHA DAN HASIL YANG DICAPAI

A. Analisa Produk

Suatu barang mempunyai tujuan menarik, memiliki, memanfaatkan, atau mengkonsumsi dikenal dengan barang sebagai metode pemenuhan kebutuhan. Bahwa pembeli akan menginginkan produk yang menawarkan pelengkap yang luar biasa dalam hal menyenangkan, kinerja, dan inovatif. Produk unggulan adalah suatu produk yang dapat memberikan hasil yang lebih menonjol dari pada yang diantisipasi.³² Sebuah produk dapat ditawarkan dalam berbagai warna, kemasan, aroma, dan rasa, antara lain., Fiturproduk adalah teknik kompetitif yang dapat membedakan suatu produk bisnis dari item serupa yang dapat menjadi pesaing. Pabrikan menawarkan berbagai fungsi produk, pelanggan mungkin lebih senang dengan barang dagangan yang sesuai dengan kebutuhan mereka dalam upaya membedakan barang yang diproduksi. Kepatuhan terhadap spesifikasi dan persyaratan yang sesuai, kelayakan bahkan kepuasan untuk dapat digunakan, memenuhi kebutuhan, memenuhi keinginan dan harapan dengan biaya yang kompetitif adalah semua karakteristik produk berkualitas tinggi. Produk yang benar-benar bagus akan membawa kebahagiaan bagi klien. Jika ini dapat dipertahankan dengan menggunakan produsen, itu akan memberikan berkah ekonomi serta loyalitas konsumen.³³

Pembeli akan menginginkan produk yang menawarkan pelengkap yang luar biasa dalam hal menyenangkan, kinerja, dan inovatif. Membuat *cookies* labu kuning ini dapat menciptakan dan menambah kegunan labu kuning. Nama produk adalah “Sande *cookies*” (*cookies* labu kuning), bahan baku terdiri dari Labu Kuning, Tepung Terigu, Mentega, Coklat Batang, Brown suger, Gula, Choco Chip.

³²Chelsea Regina Pitoly, Arizal Bin Hasan Jan, Merlyn mourah Karuntu, 2017, “*Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)*”, Jurnal EMBA, Vol. 5, No. 2, Hal 829.

³³Nurafrina Siregar, Fadillah, 2017, “*Pengaruh Pencitraan Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan pada rumah Makan Kampung Deli Medan*”, Vol. 8, No. 2, hal. 89.

Banyak masyarakat yang sudah menerapkan gaya hidup sehat dengan mengkonsumsi olahan dari buah dan sayuran termasuk untuk cemilannya. *Cookies* labu kuning merupakan *cookies* yang sangat menarik untuk dikonsumsi, karena biasanya labu kuning hanya diolah menjadi makanan yang tidak tahan untuk disimpan dalam jangka waktu yang lama seperti kolak, pudding dan lain-lain. Usaha *cookies* labu kuning merupakan ide bisnis yang menjanjikan karena peluang dan kompetitor yang masih sedikit dan keunikan dari buah itu sendiri. *Cookies* labu kuning ini memiliki keunggulan yaitu makanan yang diolah dengan menggunakan labu kuning sebagai sumber karbohidrat kompleks yang cocok untuk diet. Produk *cookies* labu kuning ini juga belum dikenal banyak orang. Selain itu, harga *cookies* labu kuning terjangkau sehingga cocok untuk siapa saja. Peluang yang bisa didapatkan dari produk ini adalah keunikan makanan *cookies* labu kuning itu sendiri. Tentu saja produk ini bisa dipasarkan secara online dan bisa mengikuti permintaan pelanggan, seperti misalnya ditambahkan varian topping atau original. Maka dari itu produk ini diproduksi agar penikmat dapat merasakan cemilan yang lezat dan berkhasiat.

Namun, produk ini bisa saja ditiru oleh orang lain dengan kreativitas yang berbeda. Selain itu, pangsa pasar makanan saat ini juga semakin ramai. Hal ini bisa dikategorikan sebagai ancaman untuk pelaku usaha.

B. Pangsa Pasar

Pasar adalah cara yang ideal untuk pertukaran moneter dalam Islam mengingat fakta bahwa, secara hipotetis dan pada dasarnya, itu membuat situasi ekonomi yang terus-menerus dibentuk oleh keyakinan syariah tetap komperatif. Pasar Islami digambarkan sebagai pasar dengan persaingan sehat yang dibingkai oleh cita-cita dan moralitas Islam. Ada dua jenis prinsip dan moralitas Islam: pertama, norma khusus, yang paling baik diterapkan bagi umat Islam, kedua, norma-norma yang sifatnya baku, terutama yang dapat diterapkan. untuk seluruh masyarakat.³⁴

³⁴Akhmad Mujahidin, “Ekonomi Islam Sejarah, Konsep, Instrumen, Negara Dan Pasar “, Cet.3:-Jakarta : Rajawali Pers, 2014, hal.154-155.

Dalam Pemasaran sangat membutuhkan yang namanya strategi 4P. Yang terdiri dari sebagai berikut:

1. Product, produk *cookies* labu kuning ini memiliki kelebihan tersendiri dikarenakan bahan utama dari produk ini yakni asli dari buah labu kuning.
2. Price, di sini harga dari *cookies* labu kuning ini yaitu sebesar 10 ribu rupiah.
3. Place, strategi pemasaran *place* ini tertuju di pasar tradisional, tempat pariwisata, sekolah dan kampus-kampus terdekat yang ada di sekitaran Bengkulu.
4. Promotion, strategi pemasaran ini kami menggunakan dua strategi promosi yakni yang pertama, secara langsung dan yang kedua secara online dengan menyebarkan brosur ke media sosial seperti whatsapp, facebook, instagram, marketplace dan lain-lain.

Dari strategi 4P dapat disimpulkan strategi yang dominan yakni strategi Marketing Mix promotion karena strategi ini menggunakan media sosial dan secara langsung dengan pelanggan. Yang mana untuk masuk ke dunia pasar harus memiliki produk yang bagus sesuai dengan target pemasarannya. Produk *cookies* labu kuning ini dibuat dengan inovasi *cookies* yang berbahan dari labu kuning yang memiliki banyak manfaat seperti kandungan nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Selain dari segi kesehatan, makanan ini juga menjadi makanan unik yang berpeluang menarik daya konsumen. Bahan-bahan yang berkualitas dan mudah dijangkau serta harga jual produk yang masih cukup terjangkau. Harga yang team tawarkan pada konsumen per produk per pouch adalah Rp.10.000.

Lokasi atau tempat juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Target konsumen adalah anak-anak, remaja, maupun orang tua. Maka lingkungan yang paling tepat untuk menjual *cookies* labu kuning adalah tempat-tempat wisata, pasar, lingkungan sekolah, dan lingkungan kantor. Promosi dilakukan menggunakan dua strategi pemasaran yaitu secara offline dan online. Dalam skala kecil, penggunaan strategi pemasaran secara offline yaitu dengan kerjasama antar pedagang disekitar tempat wisata dan toko oleh-

oleh khas Bengkulu. Selain itu, jika ada bazar atau kegiatan luar semacam expo atau pameran dan tempat-tempat umum yang ramai dapat dijadikan peluang untuk membuat stand dagangan disana. Dalam skala besar, penggunaan strategi pemasaran secara online yaitu dengan menjadikan media sosial dan website untuk tempat pemasaran dan buka lapak.

C. Lokasi Usaha/Program

Lokasi adalah suatu daerah atau sekitar dan daerah bisnis cara wilayah fisik. Area promosi adalah tempat di mana produsen dapat memperdagangkan tenaga kerja dan produk. Karena memiliki arti yang sama yaitu sebagai tempat usaha maka lokasi penjualannya juga merupakan jalan kawasan usaha tersebut dilihat dari jaraknya ditegaskan bahwa tempat kerja digunakan untuk merubah atau menjual sesuatu. Situasi agresif dan sifat lokasi mungkin menjadi elemen kunci dalam kepentingannya. Beban investasi dan biaya operasional akan berkurang dengan memilih lingkungan yang optimal (jangka waktu singkat dan lama) hal ini dapat meningkatkan daya saing organisasi.³⁵

Pembuatan *cookies* labu kuning ini dilakukan di Jl. Al Mukaromah Ujung RT 27 RW 05 No.77 Kelurahan Dusun Besar Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu. Lokasi ini berpeluang bagus karenakan tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat, sehingga usaha ini bisa memberikan inovasi bagi masyarakat terutama dikompleks perumahan di Kelurahan Dusun Besar. Lokasi ini juga tidak jauh dari kawasan pasar Panorama dan Kampus Universitas Muhammadiyah Bengkulu (UMB) sehingga produk ini bisa dipromosikan dengan mahasiswa dan masyarakat sekitar. Akan tetapi lokasi ini mempunyai suatu tantangan yaitu masuk ke gang, sehingga pemasarannya lebih banyak dengan menggunakan media sosial. Kemudian apabila konsumen ingin membeli produk ini bisa secara online.

³⁵Ni Made Dwi Maharani Putri, 2016, “ Pengaruh Modal Sendiri Dan Lokasi Usaha Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Kabupaten Tabanan (Modal Pinjaman Sebagai Variabel Intervening)”, *jurnal ekonomi kuantitatif terapan*, Vol.9, No.2, hal.144.

D. Pembahasan

1. Untuk Menciptakan Dan Menambah Kegunaan Labu Kuning

Pemanfaatan labu kuning sampai saat ini masih terbatas pada bahan makanan yang tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Melihat banyaknya kemungkinan bahan alami untuk labu, diperkirakan 3 ton labu dibuat dalam satu bulan, namun karena minat pasar dan harga jual yang sangat rendah, maka labu biasanya dibiarkan tanpa pengawasan dan dijual dengan harga yang sangat murah dengan di samping tidak ada penggunaan menjadi item yang memiliki nilai finansial yang tinggi. Agar labu dapat bertahan dalam waktu yang lama, labu tersebut diolah dalam sebuah benda yang disebut dengan suguhan labu. Mengeluarkan suguhan labu adalah salah satu upaya untuk membedakan barang yang ditangani dari labu.

Cookies labu adalah makanan ringan yang diproduksi menggunakan labu atau cucurbita moschata dalam istilah logis, yang digelembungkan dan kemudian ditumbuk hingga halus dan dicampur dengan bahan tambahan yang berbeda. Rasanya manis dan diberi choco chips agar semakin manis dan menggugah selera. Gagasan ini banyak ditemukan di fokus daerah penghasil labu kuning, salah satunya daerah Kepahiang dan kota Bengkulu. Hal ini menjadikan bisnis camilan labu kuning sebagai peluang potensial untuk menghasilkan keuntungan. Persaingan di bidang bisnis makanan sangat dekat, jadi pengusaha harus benar-benar fokus dan membentuk metode yang tepat untuk menghadapinya.

Membuat suguhan labu dapat membuat dan menambah keunggulan labu, yang untuk itu diperlukan faktor kreasi. Penciptaan menurut analisis keuangan adalah pekerjaan untuk membuat kelimpahan melalui penyalahgunaan aset ekologis oleh manusia. Dalam perspektif Islam, pembuat yang menghasilkan tenaga kerja dan produk di bawah sponsor kerangka moneter tradisional tidak memiliki gagasan yang kabur tentang batas halal dan haram, kerinduan utama mereka adalah untuk mengeksploitasi apa yang dapat disampaikan dalam berbagai jenis bisnis. dan keuntungan materi, mereka tidak memikirkan apakah barang itu bagus atau tidak. apa yang mereka hasilkan

memberikan keuntungan atau kerugian, beruntung atau tidak, seperti yang ditunjukkan oleh standar atau tidak. Hal penting bagi mereka adalah cara untuk menciptakan produk apa pun yang dapat memberikan hasil paling ekstrem.

2. Proses Produksi Cookies Labu Kuning Dalam Perspektif Ekonomi Islam

Penciptaan adalah gerakan yang menjunjung tinggi ekonomi dimana penciptaan, peruntukan dan pemanfaatan menjadi suatu hubungan yang saling berhubungan. Ditunjukkan dengan urusan keuangan, pengertian penciptaan adalah gerak penyerahan tenaga dan hasil atau latihan yang meningkatkan nilai guna atau keuntungan suatu barang.

Ide keseluruhan penciptaan di mana pembeli menyukai barang-barang yang segera dapat diakses dengan biaya yang wajar. Jadi pada kesempatan seperti ini, organisasi pada dasarnya berfokus pada masalah penciptaan. Penciptaan diperluas secara konsisten dan dilingkari dengan berbagai saluran penyebaran.

Kerangka penciptaan adalah bagian terikat bersama yang menjunjung tinggi siklus penciptaan. Kerangka kerja penciptaan terdiri dari 3 bagian utama, khususnya informasi, siklus, dan hasil. Kerangka kerja pembuatan terdiri dari berbagai komponen yang mengikuti siklus pembuatan, misalnya input yang terdiri dari bagian yang berbeda, khususnya bahan, pekerjaan, aset, mesin, dan data. Demikian pula, siklus perubahan terdiri dari bagian-bagian yang berbeda, khususnya dampak inovasi, keadaan keuangan, masalah legislatif, sosial budaya, serta interaksi administrasi.

Pengertian penciptaan dalam Islam menyiratkan suatu jenis kerja keras dalam menciptakan faktor-faktor sumber yang wajar menurut syariah dan meningkatkan upah dengan maksud bantuan pemerintah, mendukung kehadiran, dan mengangkat derajat manusia. Pemahaman ini juga terkait dengan produktivitas dalam penciptaan Islam, yang lebih terkait dengan pemanfaatan aturan penciptaan yang didukung oleh syariah.

Menciptakan dalam Islam adalah cinta, sebagai seorang muslim, menyampaikan sama dengan mewujudkan hadirnya petunjuk Allah yang telah diberikan kepada manusia. Petunjuk Allah bagi seorang Muslim sangat

berharga untuk mengontrol bagaimana ia mengawasi ciptaan untuk kehidupan yang layak dan apa pun yang diberikan Allah SWT kepada manusia adalah metode untuk memahami kapasitasnya sebagai khalifah. Dalam penciptaannya, para pelaku bisnis muslim harus menjauhi amalan-amalan yang mengandung unsur rijsun (haram), riba, pasar bajakan, dan teori (perbuatan jahat). Sehingga bisnis tersebut tidak menyalahgunakan aturan Allah SWT, dan yang lebih penting lagi adalah bisnis tersebut mendapat berkah dan ridha Allah SWT. Aturan mendasar dari masalah keuangan Islam adalah iman kepada Allah SWT sebagai Tuhan alam semesta.

Ekonomi Islam dengan kehalusan dunia dapat mencakup sebagian besar standar saat ini, lebih dari itu, ada juga penilaian dari spesialis tertentu yang merinci standar penciptaan dalam aspek keuangan Islam, antara lain:

1. Produksi ditempuh dengan cara halal

Islam secara ketat memerintahkan barang dagangan (silah) atau barang dagangan menjadi dua klasifikasi. Pertama, merchandise yang disebut Al-Qur'an Tayyibat, khususnya produk-produk yang halal untuk dikonsumsi dan diantarkan. Kedua, Khabais adalah barang dagangan yang sah untuk dikonsumsi dan dibuat. Seorang pembuat Muslim seharusnya tidak menganggapnya cukup mengingat fakta bahwa ciptaan itu halal. Namun, ia harus fokus bahwa ide dan teknik penciptaan juga diperbolehkan, serta ia harus menghindari latihan penciptaan yang sebaliknya mempengaruhi masyarakat meskipun faktanya pada dasarnya masuk akal. Bahan dan produk yang digunakan dalam siklus pembuatan camilan labu tidak mengandung komponen berbahaya. - ram. Dan latihan pada jam pembuatan latihan yang diizinkan dalam Islam.

2. Keadilan dalam produksi.

Dalam menyelesaikan amalan-amalan yang menjurus kepada kehinaan, misalnya riba yang dapat membuang ekuitas keuangan Islam. Sedang atau kerugian yang ditimbulkan oleh pekerjaan keuangan ribawi dapat merugikan dan merusak ekonomi individu, keluarga, dan organisasi. Dalam masalah keuangan, yang ditolak adalah penyimpanan (ikhtikar) produk-produk

yang dibutuhkan oleh daerah setempat. Sebagaimana dikutip Al-Mubarra', ditegaskan bahwa Nabi telah menunjuk Said Al-As yang dianggap sekokoh muhtasib untuk menguasai dan mengarahkan kegiatan bisnis di kota Makkah, dan Nabi sendiri memeriksa kondisi bursa di pasar Madinah. Dalam aksi penciptaan suguhan labu ini, tidak ada bentuk buruknya, misalnya riba yang dapat menghapus ekuitas moneter Islam.

3. Produksi yang ramah lingkungan.

Cara untuk mencegah kerusakan pada dunia ini adalah dengan membatasi pencemaran, dan menjaga kesesuaian sehingga aksesibilitas aset tetap terjaga. Menjaga hubungan yang menyenangkan dengan unsur-unsur lingkungan biasa adalah persyaratan yang tidak perlu dipertanyakan lagi bagi setiap orang. Tidak boleh merusak iklim, karena manusia juga membutuhkan air sungai yang jernih dan udara yang bersih. Dalam pembuatan suguhan labu, tidak ada limbah yang dapat merusak iklim di sekitar lokasi pembuatan.

4. Orientasi dan target produksi.

Kerangka keuangan Islam lebih terkait dengan bantuan pemerintah kepada masyarakat. Bagi Z.A Maulani, ini disebut dengan kata-kata "bergantung pada bantuan sosial pemerintah". membebankan ekonomi pada hukum kepentingan umum adalah aturan yang dipertahankan dengan melihat standar pedoman Allah. Dalam pembuatan suguhan labu, para pembuat tidak peduli tentang keuntungan mereka sendiri. Tujuan yang dicapai adalah untuk mencapai kemandirian di bidang produk atau administrasi perbaikan diri yang dengan demikian membuat kehidupan yang baik yang dianjurkan Islam bagi manusia. Dengan demikian, tujuan utama yang ingin dicapai adalah: (a) sasaran kemandirian individu, dan (b) sasaran kemandirian daerah dan daerah.

5. Produksi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Pengembangan suguhan labu direncanakan untuk mengatasi masalah orang dan masyarakat dan mencapai perkembangan. Persyaratan yang harus dipenuhi harus didasarkan pada kebutuhan yang ditetapkan oleh agama, perlindungan hidup, kecerdasan, dan keturunan atau kehormatan, serta tentang pengembangan materi. Seperti yang ditunjukkan oleh Yusuf Kamal, pen-

imbun, tingkat penciptaan yang semakin rendah untuk menguasai pasar tidak terlalu menguntungkan bagi pembeli dan masyarakat umum karena pengurangan pasokan dan pengurangan biaya produk.

Dalam kerangka penciptaan Islam, gagasan bantuan keuangan pemerintah digunakan secara lebih luas. Sesuai dengan Alzalur Rahman dalam bukunya *Doctrine of Islamic Economics*, gagasan bantuan pemerintah keuangan Islam terdiri dari pembayaran yang diperluas yang dibawa oleh perluasan penciptaan produk yang bermanfaat melalui penggunaan aset terbesar, baik manusia maupun material, serta melalui investasi. Jumlah individu yang paling ekstrim dalam interaksi penciptaan. Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut kerangka penciptaan dalam Islam tidak hanya berarti peningkatan gaji, yang dapat diperkirakan sejauh uang tunai, tetapi juga peningkatan dalam meningkatkan pemenuhan kebutuhan kita dengan upaya yang tidak signifikan namun pada saat yang sama berfokus pada arah tarekat Islam dalam hal pemanfaatannya. Oleh karena itu, di negara Islam, volume ekspansi yang sedang berlangsung saja tidak akan menjamin bantuan pemerintah individu secara maksimal. Sifat produk yang dibuat, yang bergantung pada perintah Al-Qur'an dan Sunnah, juga harus dipertimbangkan dalam memutuskan gagasan bantuan keuangan pemerintah. Demikian pula, kita harus mempertimbangkan hasil tak terbatas yang akan terjadi sebanding dengan peningkatan finansial dari jenis makanan dan minuman terlarang. Negara Islam tidak hanya akan fokus pada perluasan volume ciptaan tetapi juga menjamin kepentingan jumlah individu yang paling ekstrem dalam interaksi ciptaan. Di negara-negara pengusaha saat ini, kita menemukan perbedaan yang mencolok karena metode penciptaan dibatasi oleh beberapa pengusaha.

E. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Analisis kelayakan usaha adalah metode untuk menentukan apakah suatu perusahaan komersial dapat dibuktikan layak atau tidak. hal ini sangat bermanfaat dalam menjaga kelangsungan dan memajukan usahanya.³⁶

Berdasarkan analisis pasar, *cookies* labu kuning ini mempunyai peluang yang tinggi dibanding produk lain dikarenakan banyak masyarakat yang belum mengenal makanan atau cemilan ini. Adanya keunggulan dari produk lain dari segi komposisi yang bergizi dan labu kuning memiliki kandungan serat dan air yang tinggi, sehingga bermanfaat melunakkan feses dan memperlancar pencernaan, sehingga membuat produk *cookies* labu kuning makin digemari oleh konsumen yang mempunyai penyakit yang sering sembelit. Usaha ini juga termasuk investasi di masa mendatang karena bisa menjadi suatu potensi penghasilan jangka panjang.

Apabila usaha ini mengalami kerugian di masa mendatang dalam hal pendapatan atau income per bulannya, karena kadang akan mendapatkan untung atau income yang besar namun tak jarang mendapatkan hasil yang sedikit bahkan bisa juga justru rugi. Menjalankan sebuah bisnis harus siap rugi. Mempersiapkan pula finansial apabila sesuatu masalah terjadi pada usaha yang di bangun maka kota sudah siap mengantisipasi masalah tersebut.

Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan :

2 Kg Labu Kuning dan 3 Kg Tepung Terigu dapat menghasilkan sebanyak 50 produk produk 1 kali produksi untuk penjualan 1 minggu

Pendapatan Usaha selama 4 bulan yakni :

16 minggu x 50 produk x Rp. 10.000,- = Rp. 8.000.000,-

Biaya Usaha :

Biaya Bahan Baku sekali produksi = Rp. 200.000,-

Peralatan Tetap = Rp. 1.441.000,-

Biaya Tenaga Kerja= Rp. 0,-

Total Biaya = Rp. 200.000 x 16 minggu + 1.441.000= Rp.4.641.000,-

³⁶Rosyida Fajarini, 2016, “ Analisis Kelayakan Usaha Ternak Kelinci (Kelompok Ternak Kelinci “ sumber lestari” Desa Sumber Kecamatan Sanan Kulon Kabupaten Blitar)”, *Jurnal Aves*, Vol.10 , No. 1, hal.12.

Laba Bersih :

Pendapatan usaha – Total Biaya = Rp. 8.000.000 -Rp.4.641.000,-= Rp. 3.359.000,-

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp. 8.000.000,- dan laba bersih sebesar Rp. 3.359.000,- maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 2.121.000,-

F. Analisa Keuntungan

Produk 1 Bulan

1 kali produksi = 50 bungkus x 4 minggu= 200 bungkus

Penjualan 1 Bulan

Harga per bungkus = Rp. 10.000,-

Penjualan 1 bulan= Rp. 10.000,- x 200 bungkus

= Rp.2.000.000,-

Profit yang dihasilkan selama 4 bulan

= Rp. 2.000.000,- x 4 Bulan

= Rp. 8.000.000,-

Total Profit yang diperoleh :

= Pendapatan usaha – Total biaya

= Rp. 8.000.000 – Rp. 4.641.000,-

=Rp. 3.359.000,-

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan suatu pendekatan yang didasarkan pada hubungan antara penjualan dan biaya. BEP dapat juga diartikan dengan sebuah analisi untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada para konsumen dan pada harga tertentu menutupi biaya-biaya yang timbul serta bisa juga untuk mendapatkan keuntungan atau profit. Biaya variabel per unit.

BEP (Rupiah)

Jadi :

Biaya Variabel Per unit= Rp. 200.000/50 Bungkus= Rp. 4.000,-

Biaya Harga Jual Per unit= Rp. 10.000/50 Bungkus = Rp. 200,-

Selanjutnya :

BEP (Unit) = 241 Unit

Jadi usaha ini harus menjual sebanyak 241 Cookies Labu Kuning agar BEP.

BEP (Rupiah) = Rp. 3.602.500,-

Jadi, usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp.3.602.500,- agar terjadi BEP. Banyak konsumen yang sudah mengetahui *cookies* labu kuning ini, harapan kami meyakini *cookies* labu kuning ini akan terus berlangsung dan kedepannya harapan dan rencana kami akan memproduksi *cookies* labu kuning ini tidak hanya sekali dalam seminggu tetapi bisa 2 (tiga) atau 3 (empat) kali dalam seminggu.

G. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Kegiatan pelatihan P-IRT

PIRT merupakan izin edar yang diterbitkan dari Dinas Kesehatan untuk produk minuman dan makanan yang telah memenuhi standar keamanan pangan. Serta sesuai dengan namanya, yaitu Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dikhususkan untuk produk pangan yang dihasilkan oleh usaha kecil dan menengah.³⁷ Sedangkan untuk produk pangan berskala besar, baik itu buatan lokal ataupun impor, sertifikasi tersebut digantikan oleh label MD atau ML yang diterbitkan oleh BPOM. Ijin edar PIRT dapat diketahui oleh konsumen melalui nomor yang tertera pada kemasan produk. Artinya, produk yang telah dilengkapi dengan PIRT, telah melewati serangkaian proses pengujian dan dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi nilai plus untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kita.

³⁷Ahmad Fahrozi, “Jurnal pemberdayaan masyarakat universitas al-azhar, pendampingan pengurusan pirt ukmm pangan di desa cikadang”, sukabumi. <http://jurnal.uai.ac.id/> .Tgl-01-januari-2021/ Jurnal-pemberdayaan-masyarakat-universitas-Al-Azhzr, h.34.

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada 16 Desember 2021 dihotel Adeeva Pantai Panjang Jl. Pariwisata Nusa Indah, Kec. Ratu Agung Kota Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh Sanlona Sari sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu Bapak Dr. Hairul Arifin, dari label halal yaitu bapak Ir.Edwar Suharnas, MP, Keamanan Pangan Dan Sertifikasi SPP_IRT dari ibu Elensa, SKM. Etika Bisnis dan Pengembangan Jejari Bisnis IRTP dan Prosedur operasi Sanitasi Standard dari ibu Yonna Dwi Santy, SS, dan teknologi proses pengolahan pangan dari bapak Halian Sabdani, SKM. M. Si. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari anggota perkelompok Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning) yaitua Sanlona Sari dan Dhea Hikmah Amelia. Materi yang di sampaikan sebagai berikut :

a. Produk dengan P-IRT

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

b. Masa berlaku P-IRT

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

c. Syarat-syarat pendaftaran P-IRT

Saat ingin mendaftarkan diri untuk pengajuan P-IRT, akan diminta mengisi formulir pendaftaran penyuluhan keamanan, mengumpul-

kan fotokopi KTP dan pas foto 4x6 1 lembar dan 2x3 1 lembar untuk pengajuan P-IRT. Sertifikat ini dapat digunakan di seluruh wilayah Indonesia.

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

Maka dari hasil mengikuti pelatihan P-IRT ini, keberlanjutan yang diharapkan adalah masyarakat akan percaya saat membeli produk cookies cucurbita moschata (labu kuning) dan merasa aman pada saat mengkonsumsi dan membeli produk ini. Sebab P-IRT telah memberi izin terbit yang telah memenuhi standar keamanan pangan.

2. Proses memperoleh sertifikat halal dari MUI

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal. Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam. Pemegang sertifikat halal MUI bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produksi yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan oleh siapapun. Sertifikat

yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk foto copy nya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu.

a. Masa berlaku sertifikat halal

1) Sertifikat halal hanya berlaku selama 4 tahun (UU No.33 TH 2019), untuk daging yang di ekspor surat keterangan halal diberikan untuk setiap pengapalan.

2) Tiga Bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, BPJPH akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan.

3) Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.

4) Produsen yang tidak memperbarui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal tersebut dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi LP POM MUI, Jurnal halal.

5) Jika sertifikat halal hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke BPJPH.

6) Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH adalah milik BPJPH. Oleh karena itu, jika sesuatu hal diminta kembali oleh BPJPH, maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya.

7) Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganngu gugat.

b. Tata cara permohonan sertifikat halal

1) Data pelaku usaha (perusahaan/UMKM mengajukan permohonan ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dokumen yang dipersyaratkan adalah : Nomor Induk Berusaha (NIB), NPWP, Akta Pendirian/Domisili, KK dan KTP Penanggung jawab pelaku usaha, bagi importir : API/API-U/API-P,SIUP,TDP, SK Penyelenggara halal.

2) Nama dan Jenis Produk yang Dipersyaratkan adalah : Sesuai dengan nama dan jenis yang akan disertifikasi.

- 3) Daftar produk dan bahan yang digunakan dibuktikan dengan sertifikat halal.
 - 4) Proses pengolahan produk (memuat keterangan pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan. Penyimpanan produk jadi, dan distribusi.
 - 5) Dokumen sistem jaminan halal (SJH)
- c. Tujuan Sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan, Kosmetik dan produk lainnya dilakukan untuk memberi kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin para konsumen. Kestinambungan proses halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan sistem jaminan halal.

3. Adapun deskripsi dari produk secara mendetail sebagai berikut :

- 1) Nama Produk: Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)
- 2) Jenis Produk :Produk makanan
- 3) Kegunaan Produk :Sebagai makanan ringan,Sebagai cemilan,Sebagai oleh-oleh.
- 4) Ukuran Dan Dimensi : Ukuran sedang, bulat (bentuk cookies),Logo kuning,Dikemas dalam kemasan standing pouch.

Kami menawarkan Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning) ini dengan harga Rp 10.000,00 / kemasan.

Dari semua komponen di atas di konsep demi mewujudkan kepercayaan konsumen ketika ingin memilih produk ini nantinya. Dengan begitu usaha “Cookies Cucurbita Moschata (Labu Kuning)” ini Insya Allah akan optimis untuk mendapatkan keuntungan, dan mengalami pertumbuhan yang baik serta memiliki prospek bagus kedepannya. Adapun dua hal penting yang terdapat pada usaha ini yakni kepuasan dan kepercayaan konsumen.

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

H. Potensi Keberlanjutan Usaha

1. Aspek Masa Depan

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

Di dalam lingkungan masyarakat makanan Cookies Cucurbita (Labu Kuning) ini terbilang baru dan belum dikenal banyak masyarakat, namun dengan adanya interaksi sosial mereka dapat menyadari dengan mudah untuk mengenal produk ini dengan cepat. Program PKM ini dapat bertahan dilakukan seterusnya karena Cookies Cucurbita (Labu Kuning) sudah memiliki izin usaha dan label no PIRT dimana PIRT ini sangat penting dalam sebuah label makanan karena tujuan PIRT ini sebagai jaminan bagi para konsumennya mengenai produk yang di tawarkan oleh pelaku. Karena banyaknya konsumen yang menyukai cemilaan Cookies Cucurbita (Labu Kuning) ini, maka prospek masa depan usaha ini akan sangat menjanjikan bagi pelaku usahanya dikarenakan proses produksi pembuatan Cookies Cucurbita (Labu Kuning) ini tidak menggunakan bahan pengawet dan kami sangat memikirkan kesehatan para konsumen kami. Dengan ini kami merasa ada peluang pasar yang besar dapat kami peroleh. Segmentasi pasar yang akan kami tuju adalah semua kalangan masyarakat baik itu anak-anak, remaja maupun orang dewasa, tetapi kami lebih menekan pada anak remaja dan orang dewasa karena

mereka adalah penggemar cemilan yang bervariasi. Kami akan memasarkan produk kami disekitar tempat tinggal dan diberbagai toko maupun pasar daerah.

2. Potensi Keberlanjutan Dilingkungan

Lokasi atau tempat yang kami masuki juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Karena target konsumen adalah anak-anak, remaja maupun dewasa. Maka, lingkungan yang paling tempat untuk menjual produk kami adalah di tempat-tempat wisata, kampus, dan outlet di tepi jalan raya utama yang banyak orang atau pantai

BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan dalam produksi pembuatan Cookies Labu Kuning SANDE yaitu pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan resiko pada proses produksi sampai dengan pengemasan sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan ke konsumen. Dalam produksi Cookies Labu Kuning SANDE kami menemukan beberapa kendala dalam memproduksi salah satunya yaitu waktu produksi yang terbatas karena bersamaan dengan jadwal kuliah. Kemudian kendala yang dihadapi selanjutnya yakni buah Labu yang merupakan buah musiman sulit untuk ditemukan dan sulit untuk dibeli langsung ke petaninya sehingga kami membeli ke pasar yang harganya sedikit mahal. Menganalisis keuntungan produk Cookies Labu Kuning SANDE ini perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga pemasaran di daerah kota Bengkulu agar penjualan dapat menyesuaikan oleh pasar dan tidak mengalami kerugian. Evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Cookies Labu Kuning SANDE dengan harga terjangkau sebesar Rp. 10.000/pcs.

B. Kesimpulan

1. Cara memproduksi cookies labu kuning agar menjadi makanan yang bernilai jual tinggi, labu kuning diolah dalam sebuah produk yang disebut *cookies* labu kuning. Pembuatan *cookies* labu kuning merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan dari labu kuning. Membuat *cookies* labu kuning ini dapat menciptakan dan menambah kegunaan labu kuning, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor-faktor produksi. Produksi menurut para ahli ekonomi sebagai upaya menciptakan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan. Inovasi produk pun dapat kami artikan sebagai upaya yang dilakukan pelaku usaha pembuat produk untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan produk yang diproduksi selama ini. Inovasi merupakan perubahan yang baru menuju kearah perbaikan

yang lain atau berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, yang dilakukan dengan sengaja dan berencana atau tidak secara kebetulan. Usaha produk Cookies Labu Kuning SANDE ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) yang ada di Bengkulu sehingga buah Labu Kuning ini diinovasikan menjadi Sebuah Cemilan Cookies Labu Kuning SANDE supaya produk yang berbahan dari buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) ini di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi petani buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani Labu Kuning yang ada di Bengkulu.

2. Produksi cookies labu kuning dalam perspektif islam ,Islam dengan tegas mengklasifikasikan barang-barang (silah) atau komoditas ke dalam dua kategori. Pertama, barang-barang yang disebut Al-Qur'an *Tayyibat* yaitu barang-barang yang secara hukum haram dikonsumsi dan diproduksi. Kedua, *Khabais* yaitu barang-barang yang secara hukum haram dikonsumsi dan diproduksi. Seorang produsen muslim tidak boleh menganggap cukup hanya karena produksinya halal. Tapi dia harus mencermati bahwasan dan cara produksinya juga mubah, sebagaimana dia juga harus menjauhi aktifitas produksi yang berdampak buruk terhadap masyarakat meskipun pada dasarnya mubah. Bahan dan barang – barang yang digunakan dalam proses produksi cookies labu kuning ini tidak mengandung unsur haram. Dan aktivitas pada saat produksi aktivitas yang diperbolehkan dalam islam. Islam sesungguhnya menerima motif memproduksi sebagaimana motif dalam sistem ekonomi konvensional, hanya saja lebih jauh Islam juga menambahkan nilai nilai moral disamping utilitas ekonomi. Serta manusia diwajibkan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan harus mampu bertahan hidup guna kelangsungan hidupnya tersebut. Salah satu cara yang dapat ditempuh manusia yaitu dengan memproduksi Labu Kuning (*cucurbita moschata*) menjadi *cookies*, Buah labu kuning merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia.

C. Saran

Penulis laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun. Sehingga penulis laporan di masa mendatang akan lebih baik lagi bagi kami. Untuk itu penulis mohon saran dalam melengkapi dan memperbaiki laporan. Penulis juga mengharapkan agar pembuatan cookies labu kuning ini dapat diaplikasikan kepada masyarakat luas, terutama daerah penghasil labu kuning sehingga nilai guna labu kuning bertambah dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha, menambah penghasilan, serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan disusunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha kewirausahaan serta dapat menambah lapangan kerja baru di kota Bengkulu yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Wea, B. Y. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Dan Lama Fermentasi Akhir (Proofing) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fisik Roti Tawar* (Doctoral dissertation).
- SUDARMAN, M. (2018). *Pemanfaatan labu kuning (Cucurbita Moschata Duch) sebagai bahan dasar pembuatan cookies* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR).
- Al Arif, M. Nur Rianto. *Pengantar Ekonomi Syariah Teori dan Praktik*. Bandung: CV. Pustaka Setia. 2015.
- Murdijati, Gardjito, dan T.F.K. Sari. (2005). *Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (Cucurbita maxima) terhadap Sifat - Sifat Produknya*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2)
- Ahmad, Igfar, *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*, (2012) Universitas Hasanuddin Makasar.
- Ayshah, Nahdatul “*Proses Produksi Krupuk Labu Kuning Ricina Sebagai Salah Satu Cemilan Yang Berinovasi Dalam Upaya Meningkatkan Kreatifitas Mahasiswa*”. Skripsi IAIN Bengkulu, 2021.
- Wahyuni, Sri / *Teori Konsumsi Dan Produksi Dlam Perspektif Ekonomi Islam* /, *Jurnal Akuntabel*, Vol. 10 No 1, Maret 2013.
- Supriyatno, Eko. *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Yogyakarta: Sukses Offset, 2008).
- Hakim, Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Jakarta: Erlangga, 2012).
- Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syari’ah Kaya di Dunia Terhormat di Akhirat*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009).
- Nasution, Mustofa Edwin. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam* (Jakarta : Kencana, 2006).
- Idri, *Hadist Ekonomi*, (Jakarta: Prenada Media, 2015),
- Ghofur, Abdul. *Pengantar Ekonomi Syariah Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syariah*, (Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2017).

- Turmudi, Muhammad. *Produksi Dalam Perspektif Islam*, ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, (23 Maret 2017).
- Tim Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI), *Ekonomi Islam*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2015),
- Widayati, E. Damayanti. 2000. *Aneka Panganan Labu waluh*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Gardjito, M. T.F.K. Sari, *Pengaruh penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisa Kering labu waluh (Cucurbita maxima) terhadap Sifat - Sifat Produknya*, Jurnal Teknologi Pertanian Volume 1 Nomor 2 Maret 2006 di akses dari <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-12-6-murdijati-gardjito-et-al.pdf>
- Sudarto, Yudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Pitoly, Chelsea Regina. Arizal Bin Hasan Jan, Merlyn mourah Karuntu, 2017, “*Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)*”, Jurnal EMBA, Vol. 5, No. 2.
- Siregar, Nurafrina. Fadillah, 2017, “*Pengaruh Pencitraan Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan pada rumah Makan Kampung Deli Medan*”, Vol. 8, No. 2.
- Mujahidin, Akhmad. “*Ekonomi Islam Sejarah, Konsep, Instrumen, Negara Dan Pasar*”, Cet.3:-Jakarta : Rajawali Pers, 2014.
- Maharani Putri, Ni Made Dwi. 2016, “*Pengaruh Modal Sendiri Dan Lokasi Usaha Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Kabupaten Tabanan (Modal Pinjaman Sebagai Variabel Intervening)*”, jurnal ekonomi kuantitatif terapan, Vol.9, No.2.
- Fajarini, Rosyida 2016, “*Analisis Kelayakan Usaha Ternak Kelinci (Kelompok Ternak Kelinci “sumber lestari” Desa Sumber Kecamatan Sanan Kulon Kabupaten Blitar)*”, Jurnal Aves, Vol.10, No. 1.
- Fahrozi, Ahmad “*Jurnal pemberdayaan masyarakat universitas al-azhar, pendampingan pengurusan pirt ukmm pangan di desa cikadang*”

,sukabumi. <http://jurnal.uai.ac.id/> .Tgl-01-januari-2021/ Jurnal-pemberdayaan-masyarakat-universitas-Al-Azhzr.

L

A

M

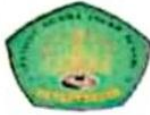
P

I

R

A

N



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

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

I. Identitas Mahasiswa

Nama :
 NIM :
 Program Studi :
 Anggota : 1. Santona Sari (NIM: 1811140216)
 2. Dhea Hikmah Amella (NIM: 1811140212)
 (maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:

- Jurnal Ilmiah
 Buku
 Pengabdian Kepada Masyarakat
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Judul Tugas Akhir:
 Pemanfaatan Cucurbita moschata (labu kuning) sebagai bahan dasar makanan cookies yang bernilai ekonomis

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Cucurbita Moschata (labu kuning) sebagai bahan dasar (cookies) studi di Bengkulu, 04 November 2021.

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

DR. DESI ISNAINI, MA.

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Judul akhir sesuai diatas

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

DR. DESI ISNAINI, MA.

Bengkulu, 04 November 2021.

Ketua Tim

Mahasiswa

Santona Sari



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1611 /In.11/ F.IV/PP.00.9/11/2021

Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

1. N A M A : Desi Isnaini, M. A.
NIP : 197412022006042001
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

- 2 N A M A : Nonie Afrianty, M. E.
NIP : 199304242018012002
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft skripsi, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian munaqasyah bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

- N A M A : Sanlona Sari
NIM : 1811140216
N A M A : Dhea Hikma Amelia
NIM : 1811140242
Program Studi : Perbankan Syariah
Judul Tugas Akhir : **Cucurbita Moschata (Labu Kuning) Sebagai Bahan Baku Cookies (Studi Rumah Cookies Labu Kuning Kota Bengkulu)**
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 17 November 2021
Plt. Dekan,



Tembusan :

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

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang ditulis oleh Dhea Hikma Amelia , NIM. 1811140242,
Perbankan Syariah dengan judul “Proses Produksi Kue Cookies
Berbahan Baku Labu Kuning, (*Cucurbita Moschata*) Dalam
Perspektif Ekonomi Islam (Studi Rumah Cookies Labu Kuning
Kota Bengkulu”, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan
Perbankan Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan
saran Tim Pembimbing, oleh karena itu, Laporan Program
Kreativitas Mahasiswa ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam
Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas
Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

Bengkulu, 10 Februari 2022 M

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Desi Isnaini, M.A

Nonie Afrianty, M.E

NIP. 197412022006042001

NIP. 199304242018012002



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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1535/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Sanlona Sari**
Jabatan : Pemilik
Alamat : Jl. Muhajirin Ujung Rt/Rw 027/005 Dusun Besar Kec.
Singaran Pati

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 Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diselenggarakan di :

Kota : Bengkulu
Propinsi : Bengkulu
Pada Tanggal: 16 Desember 2021



Bengkulu, 16 Desember 2021
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU

Dr. Hairul Arifin
Pembina/ IV.A
NIP 19700907 200212 1 006



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1101220041758

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : SANLONA SARI |
| 2. Alamat | : JL. MUHAJIRIN UJUNG, Desa/Kelurahan Dusun Besar, Kec. Singaran Pali, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : +628978112323 |
| Email | : sanlonasari@gmail.com |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepastian, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 11 Januari 2022

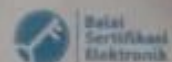
**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 11 Januari 2022

1. Dokumen ini diterbitkan dalam OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terdapat dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai Sertifikasi Elektronik



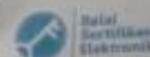
PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1101220041758

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	10710	Industri Produk Roti Dan Kue	Jalan almuhajirin ujung, Desa/Kelurahan Dusun Besar, Kec Singaran Pati, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38224	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, sehingga dalam sistem OSS yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah diterbitkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh B2E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Satel
Sertifikasi
Elektronik



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 11012200417580000001**

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 2051771010034-27 |
| 2. Nama IRTP | : SANLONA SARI |
| 3. Nama Pemilik | : SANLONA SARI |
| 4. Alamat | : JL. MUHAJIRIN UJUNG |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupten/Kota | : KOTA BENGKULU |
| 7. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Olahannya |
| 8. Nama Produk Pangan | : Kukis |
| 9. Branding Produk | : Sande Cookies |
| 10. Komposisi | : Labu kuning, tepung terigu, mentega, brown sugar, gula,
coklat |
| 11. Kemasan Primer | : Plastik |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 12-01-2027 |
| 13. Komitmen | : |
- a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.
 - b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi.
 - c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.

Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

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

**SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME
Nomor: 0285/SKBP-FEBI/2/2022**

Ketua Tim Uji Plagiarisme Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu menerangkan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Dhea Hikma Amelia
NIM : 1811140242
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : SKRIPSI
Judul Tugas Akhir : **PROSES PRODUKSI KUE COOKIES BERBAHAN BAKU LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM (Studi Rumah Cookies Labu Kuning Kota Bengkulu)**

Dinyatakan lolos uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 23 %. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 14 Februari 2022
Ketua/Wakil Dekan I


Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002

DOKUMENTASI

Proses Produksi Labu Kuning Menjadi Cookies

Pengupasan



Pemisahan Biji Labu Kuning



Pemotongan



Penimbangan



Pencucian



Perebusan



Penghalusan



Pembuatan Adonan



Pembentukan adonan



Pemangangan



Pengemasan

