

**PENINGKATAN NILAI JUAL SINGKONG MELALUI
INOVASI PRODUKSI KERUPUK KONDANG**



SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi Islam (SE)

OLEH

HEFTI LIANA
NIM 1711170011

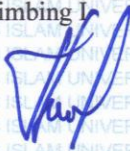
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN HAJI DAN UMROH
JURUSAN MANAJEMEN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SOEKARNO BENGKULU
TAHUN 2022 M/14**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Hefti Liana, Nim 1711170011 dengan judul **“Peningkatan Nilai Jual Singkong Melalui Inovasi Produksi Kerupuk Kondang”** program studi Manajemen Haji dan Umroh Jurusan Manajemen Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran dari pembimbing I dan pembimbing II oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk dijadikan dalam sidang *Munaqosyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

Bengkulu, 24 Februari 2022M
Rajab 1443 H

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Yunida Een Fryanti, M.Si.
NIP.198106122015032003



**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.uifasbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Peningkatan Nilai Jual Singkong Melalui Inovasi Produksi Kerupuk Kondang”, oleh Hefti Liana, NIM. 1711170011, Program Studi Manajemen Haji dan Umrah Jurusan Manajemen Syariah, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Senin

Tanggal : 31 Januari 2022 M / 29 Jumadil Akhir 1443 H

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

Bengkulu, 08 Februari 2022 M
07 Rajab 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Eka Sri Wahyuni, MM
NIP. 197705092008012014

Sekretaris

Yunida Len Fryanti, M.Si
NIP.198106122015032003

Penguji I

Eka Sri Wahyuni, MM
NIP. 197705092008012014

Penguji II

Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP.197808072005012008

Mengetahui,
Dekan

Dr.H. Supardi, M.Ag
NIP. 196504101993031007



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “Peningkatan Nilai Jual Singkong Melalui Inovasi Produksi Kerupuk Kondang,” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali sebagai acuan didalam naskah saya dengan disebutkan kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

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

Bengkulu, 08 Februari 2022M
07 Rajab 1443 H
Mahasiswa Yang Menyatakan



Hefti Liana
NIM. 1711170011

MOTTO

إِنَّ اللَّهَ لَا يُغَيِّرُ مَا بِقَوْمٍ حَتَّىٰ يُغَيِّرُوا مَا بِأَنْفُسِهِمْ ۗ

Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.

(Q.S Ar-Ra'd : 11)

Setiap jalan ada prosesnya dan setiap proses ada jalannya

Hefti Liana

PERSEMBAHAN

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

1. Kedua orang tuaku tercinta, Ayahanda Ildani dan Ibu Walsinarti, yang telah mendukungku, memberiku motivasi dalam segala hal serta memberikan kasih sayang yang teramat besar yang tak mungkin bisa ku balas dengan apapun.
2. Saudara-saudara ku tercinta Nice Purwasih dan suami , Iduwan Buma Ajles, Oktisa Olivia, serta keponakanku terima kasih telah memberikan motivasi, nasehat serta dukungan yang luar biasa dan kasih sayang yang tiada terbatas waktu.
3. Suport Sistem Terbaik, Della, Yeyen, Vepsi, dan Dwi yang dengan setia menemani hingga di titik pencapaianku sekarang ini, Terimakasih atas dukungan, kebaikan, dan perhatiannya.
4. Sahabat-Sahabatku, Else Wulandari, Ria Maslini, Fiska Armelia, Deli Permata, Siratna Sari, beserta keluarga DEFH squad. Terima kasih telah memberikan inspirasi, dukungan dan dorongan serta semangat yang luar biasa.
5. Teman seperjuanganku, Surisky, Rinaldo, Melati Oktavia Utami, Bela Armelia Putri, Wella Efetri, dan Abdul Rahman Algovixy serta teman-teman Manajemen Haji dan Umrah angkatan 2017. Terima kasih banyak untuk bantuan dan kerja samanya selama ini, serta semua pihak yg sudah membantu selama penyelesaian Tugas Akhir ini.

6. Terimakasih yang tak terhingga untuk dosen-dosenku, terutama dosen pembimbingku ibu Yunida Een Fryanti M.Si dan ibu Fatimah Yunus,MA. yang telah membimbingku dengan penuh kesabaran, tanpa kalian mungkin skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik.

7. Almamaterku UINFAS Bengkulu tercinta yang aku banggakan

ABSTRAK

Peningkatan Nilai Jual Singkong Melalui Inovasi Produksi
Kerupuk Kondang
Oleh hefti liana, nim.1711170011.

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui proses produksi singkong menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual atau ekonomi sebagai alternatif pendapatan masyarakat. Data yang digunakan adalah data primer, dari usaha kerupuk kondang Di Jalan Hibrida Ujung Gang Tirta Dewa Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Produksi adalah usaha mengeksploitasi sumber daya yang ada agar dapat menghasilkan manfaat ekonomi. Nilai jual adalah teknik yang berfokus pada penguatan apa yang dapat diberikan produk atau layanan kepada pelanggan . Dalam pembuatan kerupuk singkong udang (kondang) bahan yang digunakan adalah singkong, udang, garam, tepung tapioka, ketumbar, penyedap rasa, boncabe, minyak goreng dan air. Proses pembuatan kerupuk kondang meliputi pencampuran bahan baku dan bahan tambahan, pencampuran adonan dengan bumbu, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan kerupuk kondang mentah, penggorengan kerupuk kondang, penambahan varian rasa dan pengemasan. Kerupuk kondang yang paling disukai adalah kerupuk kondang dengan varian rasa pedas dan original.

Kata Kunci : Produksi, Nilai Jual, Kerupuk Kondang

ABSTRACT

Increasing the Selling Value of Cassava through Production Innovation Kondang Crackers

By hefti liana, nim.1711170011.

The purpose of this study is to find out the process of producing cassava into a product that has a selling or economic value as an alternative to people's income. The data used is primary data, from the Kondang cracker business on the hybrid road at the end of the Tirta Dewa Pagar Dewa alley, Selebar sub-district, Bengkulu city. Production is an attempt to exploit existing resources in order to produce economic benefits. Sale value is a technique that focuses on strengthening what a product or service can deliver to customers. Ingredients used in making Kondang crackers are: cassava, shrimp, salt, tapioca flour, coriander, flavoring, chili powder, cooking oil and water. The process of making famous crackers includes mixing raw materials and additives, mixing the dough with spices, printing, steaming, cooling, slicing, drying raw Kondang crackers, frying Kondang crackers, adding flavor variants and packaging. The most popular Kondang crackers are Kondang crackers with spicy and original flavor variants

Keywords: Production, Sale Value, Kondang Crackers

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan atas kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul “Peningkatan Nilai Jual Singkong Melalui Inovasi Produksi Kerupuk Kondang”. Shalawat dan salam tak lupa dipanjatkan untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah membawa kita dari alam kegelapan menuju ke alam yang terang benerang yang dirasakan saat ini.

Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Manajemen Haji dan Umrah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Istitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu. Laporan ini juga disusun untuk meningkatkan dan mengembangkan wawasan dalam teknik berwirausaha dengan baik, Karena seiring dengan perkembangan zaman saat ini seorang wirausaha dituntut untuk bisa bersaing dan menjalankan usaha baik dalam jangka waktu pendek maupun jangka waktu panjang.

Dalam proses penyusunan Laporan ini penulis menjumpai hambatan namun berkat dukungan dari semua pihak penulis dapat menyelesaikan laporan dengan cukup baik. Penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam menyelesaikan laporan ini tidak lepas dari bantuan semua pihak yang telah mendukung, memberi saran, dan nasehat yang bersifat membangun demi kelancaran usaha ini.

Oleh karena itu melalui kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada :

1. Prof. Dr. KH. Zulkarnain, M.Pd, selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
2. Dr. Supardi, MA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
3. Idwal B,M.A selaku ketua jurusan Manajemen Haji dan Umrah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
4. Yunida Een Friyani,M.Si selaku Kaprodi Manajemen Haji dan Umrah dan juga Pembimbing II.
5. Dra. Fatimah Yunus, M.A selaku pembimbing I
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah memotivasi, membimbing serta meberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati yang telah memberikan pelayanan dengan baik.
8. Seluruh staf unit Perpustakaan Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah mengizinkan penulis untuk mencari berbagai rujukan mengenai skripsi ini.

9. Kedua orang tuaku Ildani dan Walsinarti yang selalu memberikan doa dan motivasi. Serta semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini.

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

Bengkulu, 24 Februari 2022

Hefti Liana

1711170011

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	16
C. Tujuan Program.....	16
D. Manfaat Program.....	17
E. Luaran Yang Diharapkan	18
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
A. Kajian Teori.....	19
B. Analisa Produk	46
C. Pangsa Pasar	49
D. Lokasi Program	49

E. Proses Pengelolaan Singkong Yang baik dan benar	50
F. Kerupuk Kondang Dalam Meningkatkan Nilai Jual Singkong	52
G. Analisa Kelayakan Program	53
H. Analisa Keuntungan	54
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Alat dan Bahan	59
B. Proses Pembuatan.....	60
C. Proses Percobaan Produksi Kerupuk Kondang	61
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
1. Anggaran Biaya.....	64
2. Jadwal Kegiatan	67
BAB V HASIL YANG DICAPAI	
1. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran program.....	69
2. Potensi Keberlanjutan Usaha	75
BAB VI PENUTUP	
1. Evaluasi	78
2. Kesimpulan.....	78
3. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produksi ubi kayu Kabupaten /Kota di Provinsi Bengkulu	7
Tabel 1.2 Varietas unggul ubi kayu yang sesuai untuk pangan ..	8
Tabel 1.3 Varietas unggul ubi kayu untuk bahan baku industry .	10
Tabel 2.1 Komposisi yang terdapat dalam singkong 100 gram .	40
Tabel 2.2 Angka Kecukupan Gizi Udang Dalam Ukuran 100 gram	46
Tabel 2.3 Perlatan Produksi Keripik Kondang	55
Tabel 2.4 Investasi Modal kerja	56
Tabel 3.1 Alat dan bahan dalam pembuatan kerupuk kondang ..	59
Tabel 4.1 Anggaran Biaya PKM.....	64
Tabel 4.2 jadwal pelaksanaan kegiatan	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produksi singkong di Indonesia	6
--	----------

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: prose pembuatan kerupuk kondang

Lampiran 2 : label dan kemasan kerupuk kondang

Lampiran 3: konsumen membeli kerupuk kondang

Lampiran 4 :surat penunjukan pembimbing

Lampiran 5 : lembar bimbingan skripsi

Lampiran 6 : sertifikat penyuluhan keamanan pangan

Lampiran 7 : nomor induk berusaha (NIB) dan lampiran NIB

Lampiran 8 : izin usaha

Lampiran 9 : izin operasional/komersial

Lampiran 10 : lembar saran tim penguji

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan suatu kegiatan yang dibentuk oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Republik Indonesia dalam memfasilitasi potensi yang dimiliki oleh mahasiswa Indonesia untuk mengkaji, mengembangkan dan menerapkan ilmu dan teknologi yang telah didapat dan dipelajari mahasiswa di dalam perkuliahan kepada masyarakat umum.¹

PKM merupakan upaya yang dilakukan oleh Ditjen Dikti untuk meningkatkan mutu peserta didik (mahasiswa) di Perguruan Tinggi agar dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis sehingga dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.²

PKM pertama kali dilaksanakan pada tahun 2001, yaitu setelah adanya program restrukturisasi di lingkungan Ditjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan

¹ Aris Junaidi, Akhmad Fauzy, Indiwiani Stuty, dll, *Buku Pedoman Pkm*, Diakses dari <https://simbelmawa.kemdikbud.go.id>, pada Tanggal 9 Februari 2022 pukul 13.23

² Agung Baskoro, *Status Update For The Best Student*, (Jakarta, Gramedia Pustaka Utama, 2014), h.170.

pengabdian kepada masyarakat yang selama ini minim dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana, yaitu PKM.³

PKM dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang tinggi. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendekiawan, wirausahawan serta berjiwa mandiri, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap, tanggungjawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.⁴

Dikatakan kreatif tidak selalu memberi manfaat, bahkan dapat mengakibatkan dampak buruk walaupun dianggap bisa menyelesaikan masalah. Kreatif bahkan bisa sekadar temuan, inovatif, pengembangan yang sudah ada. Kreatif yang baik mempunyai landasan ilmiah dan bermanfaat serta memberi sumbangsih pada ilmu pengetahuan dan atau lingkungan, kreatif dari diri sendiri bukan dari dosen.⁵

³ Nayla Azara, *Pengertian PKM dan Jenisnya*, Diakses dari <https://www.indonesiastudents.com>, pada Tanggal 13 Mei 2021 Pukul 20.30

⁴ Winardi, *Entrepreneur & Entrepreneurship*, (Jakarta:Kencana Prenada Media Grup,2003)

⁵ Hartini Sri, "Peran Inovasi.Pengembangan Kualitas Produk dan Kinerja Bisnis". *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*.vol 14.no.1.2012

Ada beberapa jenis program kreatif yang ditawarkan dalam program kreativitas mahasiswa (PKM), yaitu program kreativitas mahasiswa Penelitian (PKMP), program kreativitas mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K), program kreativitas mahasiswa Pengabdian kepada Masyarakat (PKM-M), program kreativitas mahasiswa Penerapan Teknologi (PKM-T) dan program kreativitas mahasiswa Penulisan Ilmiah (PKM-I).⁶

Usaha kecil menengah (UKM) merupakan salah satu bentuk strategis alternatif untuk mendukung pengembangan perekonomian di Indonesia, hal ini telah membuktikan perannya dalam pemerataan dan kesempatan kerja bagi masyarakat tidak hanya aktif tetapi juga produktif khususnya pada waktu terjadinya krisis dan masih bisa bertahan.⁷

Pemahaman tentang usaha kecil menengah (UKM) juga tidak terlepas dari pemahaman tentang lingkungan dan sistem perusahaan yang berskala kecil serta pengusahanya, dalam berbagai kegiatan yang dilakukan akan menghadapi berbagai hambatan. Salah satu kelemahan UKM, adalah permodalan dan daya saing produk, kendala lain adalah dalam hal kebijakan, keahlian, infrastuktur. Kebijakan

⁶ Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006-Edisi VII, hal 331

⁷ Robert D. Hisrich, *Entrepreneurship Kewirausahaan*, (: Jakarta : Salemba Empat, 2018)

ketenagakerjaan masih belum mengkomudir kepentingan UKM seperti upah minimum dan jaminan sosial.⁸

Pemerintah pun tak tinggal diam dengan membantu pelaku UMKM untuk mempercepat gerak mereka dalam mengembangkan usaha. Berbagai cara dilakukan seperti dukungan dari segi regulasi, perpajakan, mempermudah perizinan, jangkauan akses pasar yang luas dan pendanaan dengan bunga ringan. Dukungan ini tentu saja membantu dapat memperlincih gerak UMKM dalam mengakses pasar global yang penuh tantangan. ⁹

Home industri, industri rumahan atau industri rumah tangga adalah suatu unit usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sebanyak empat orang atau kurang, dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain dan ada satu orang anggota keluarga yang menanggung resiko.¹⁰

⁸ Upaya Pemerintah Berikan Kemudahan dan Dukungan Bagi UMKM <https://beritadaerah.co.id>.di akses pada 25 Mei 2021, pkl 14.00.

⁹ Arus Sutrisni Putri, *Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia*, <https://www.kompas.com>

¹⁰ Muslich, *Etika Bisnis Islam*,(Yogyakarta : Ekonisia,2004),h. 93

Home industri sangat bermanfaat bagi masyarakat, khususnya golongan ekonomi lemah karena sebagian besar pelaku industri kecil adalah penduduk golongan tersebut. Selain itu, *home industri* juga mempunyai kedudukan yang penting dalam sektor perekonomian yaitu memberi manfaat dari segi sosial yang sangat berperan aktif dalam perekonomian.¹¹

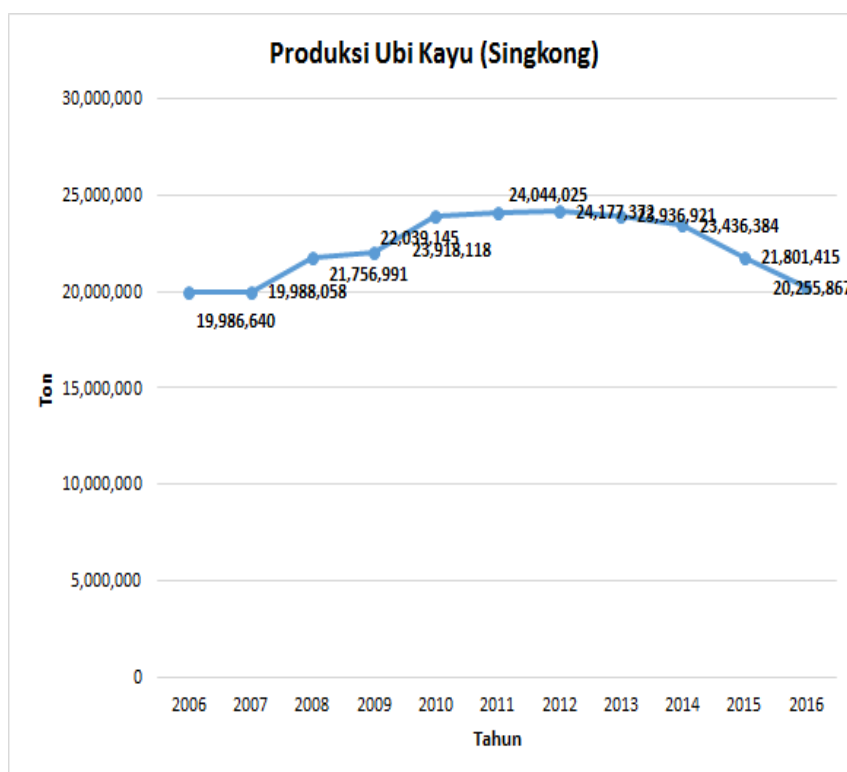
Melihat latar belakang yang ada, Keberagaman industri kecil memberikan potensi terhadap penyerapan tenaga kerja dan perbaikan pendapatan masyarakat. Industri kecil yang berbasis sumber daya lokal saat ini makin penting terutama dikaitkan komitmen pemerintah menumbuh kembangkan industri kreatif.

Singkong (*Manihot utilissima* atau *Manihot esculenta crantz*) yang juga dikenal dengan nama Ketela Pohon atau Ubi Kayu adalah pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Di Indonesia, singkong ditanam secara komersial pada sekitar tahun 1810, setelah sebelumnya diperkenalkan orang Portugis pada abad ke-16 ke Nusantara dari Brasil melalui Kebun Raya Bogor. Pada tahun 1914-1918 saat terjadi krisis pangan di Indonesia, singkong mulai

¹¹ Arus Sutrisni Putri, *Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia*, <https://www.kompas.com>. Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.14

menduduki posisi pangan pokok alternatif selain beras dan jagung.¹²

Gambar 1.1
Produksi singkong di Indonesia dari tahun 2006-2016.



Sumber: Badan Pusat Statistic. <https://www.bps.go.id>.

Berdasarkan grafik diatas jumlah produksi tanaman singkong di Indonesia mengalami kenaikan di tahun 2006-2012 dan puncaknya di tahun 2012. Seiring dengan perkembangan

¹² <https://pertanian.go.id> Diakses pada Tanggal 23 September 2021

jumlah produksi singkong justru mengalami penurunan dari tahun ke tahun sebagaimana pada tahun 2013-2016 yang mengalami penurunan signifikan.¹³

Tabel 1.1
Produksi ubi kayu menurut Kabupaten /Kota di
Provinsi Bengkulu tahun 2010-2015 (ton umbi basah)

No	Nama Kota	2010	2011	2012	2013	2014	2015
1	Bengkulu Selatan	1 735	1 729	1 439	1 540	3 281	1 431
2	Rejang Lebong	14806	13 586	22 284	23064	36373	44 293
3	Bengkulu Utara	6 700	7 715	8 310	5 923	11233	11075
4	Kaur	1 619	3 022	4 612	3 281	6 817	3 506
5	Seluma	509	1 588	1 234	1 097	1 398	1 330
6	Muko-Muko	5 047	4 642	5 823	10555	10320	9 036
7	Lebong	924	1 143	480	814	1 582	1 197
8	Kepahiang	4 648	5 059	2 486	2 690	1 325	2 849
9	Bengkulu Tengah	3 560	2 609	3 725	5 585	4 244	5 274
10	Kota Bengkulu	4 302	6 640	7 225	7 644	2 280	318
11	Provinsi Bengkulu	43848	47 734	57 618	62193	78853	80309

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu. <https://bengkulu.bps.go.id>.

¹³ Badan Pusat Statistic. <https://www.bps.go.id>. Diakses pada Tanggal 1 Februari 2022

Sebagaimana di jelaskan dalam tabel tersebut jumlah produk ubi kayu (singkong) yang terdapat dalam berbagai daerah di provinsi Bengkulu dari tahun ke tahun. Berdasarkan tabel tersebut jumlah produksi tanaman singkong di Provinsi Bengkulu mengalami kenaikan dari tahun ke tahun.¹⁴

VARIETAS UNGGUL UBI KAYU

Tabel 1.2
Varietas unggul ubi kayu yang sesuai untuk pangan.

Varietas	Tahun dilepas	Karakteristik				Keterangan
		Umur (bln)	Hasil umbi (th/a)	Kadar pati (%bb)	Kadar HCN (mg/kg)	
Adira 1	1978	8-12	22	42*	27	- Tidak pahit - Agak tahan tungau merah (tethranicus bimaculatus) - Tahan bakteri hawar daun, penyakit layu

¹⁴ Badan Pusat Statistik Provinsi Bengkulu.
<https://bengkulu.bps.go.id>. Diakses pada Tanggal 24 September 2021

						pseudomonas solanacearum dan xanthomonas manihotis
Malang 1	1992	9-10	36,5	32-36*	<40,0	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak pahit - Toleran tungau merah (tetranychus bimaculatus) - Toleran bercak daun (Cercospora sp.) - Adaptasi cukup luas
Malang 2	1072	8-10	31,5	32-36*	<40,0	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak pahit - Toleran tungau merah (tetranychus bimaculatus) - Toleran bercak daun

						(Cercospora sp.)
Darul Hidayah	1998	8-12	102,1	25-31*	<40,0	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak pahit - Agak peka tungau merah (tethranicus bimaculatus) - agak peka penyakit busuk jamur (Fusarium sp)

Tabel 1.3

Varietas unggul ubi kayu untuk bahan baku industri

Varietas	Tahun dilepas	Karakteristik				Keterangan
		Umur (bln)	Hasil umbi (th/a)	Kadar pati (%bb)	Kadar HCN (mg/kg)	
Adira 2	1978	8-12	22	42	27	- Pahit, sesuai untuk bahan baku industri

						<ul style="list-style-type: none"> - Cukup tahan tungau merah (Tetranychus bimaculatus) - Tahan penyakit layu (Pseudomonas solanacearum dan Xanthomonas manihotis)
Adira 4	1978	10	35	10-22	68	<ul style="list-style-type: none"> - Pahit, sesuai bahan industri - Cukup tahan tungau merah (Tetranychus bimaculatus) - Tahan penyakit layu (Pseudomonas solanacearum dan

						Xanthomonas manihotis)
UJ 3	2000	8-10	20-35	20-27	100	- Pahit, sesuai untuk bahan baku industri - Agak tahan bakteri hawar daun (Cassava Bacterial Blight)
UJ 5	2000	9-10	25-38	19-30	100	- Pahit, sesuai untuk bahan baku industri - Agak tahan CBB (Cassava Bacterial Blight)
Malang 4	2001	9	39,7	25-32	100	- Pahit, sesuai untuk bahan

						baku industri - Agak tahan tungau merah (Tetranychus sp.) - Adaptif terhadap hara sub-optim
Malang 6	2001	9	36,4	25-32	100	- Pahit, sesuai untuk bahan baku industri - Agak tahan tungau merah (Tetranychus sp.) - Adaptif terhadap hara sub-optim

Ubi kayu (singkong) menjadi fokus kebijakan pembangunan pertanian 2015-2019, karena memiliki beragam produk turunan yang sangat prospektif dan berkelanjutan sebagai bahan pangan dan non pangan. Di Indonesia 58% ubi kayu dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan, 28% untuk

bahan baku industry, 2% untuk bahan pakan, dan 8% diekspor dalam bentuk gaplek (Direktorat produksi Akabi 2010).

Singkong merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika yang dapat ditanam sepanjang tahun. Bagian yang dimakan dari tanaman singkong selain bagian umbi atau akarnya juga daunnya, biasanya dimanfaatkan. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin akan protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionin.¹⁵

Selain umbi akar singkong banyak mengandung glukosa dan dapat dimakan mentah. Rasanya sedikit manis, ada pula yang pahit tergantung pada kandungan racun glukosida yang dapat membentuk asam sianida. Umumnya daging umbi singkong berwarna putih atau kekuning – kuning, untuk rasanya manis menghasilkan paling sedikit 20 mg HCN per kilogram umbi akar yang masih segar dan 50 kali lebih banyak pada umbi yang rasanya pahit. Pada jenis singkong yang pahit, proses pemasakan sangat diperlukan untuk menurunkan kadar racunnya. Sebagai bahan pangan ubi kayu dapat dikonsumsi dengan cara direbus, digoreng, atau dipanggang dalam bentuk

¹⁵ [https:// sanglandep.blogspot. com/2016/12/ pengertian- lengkap- tentang-singkong.html](https://sanglandep.blogspot.com/2016/12/pengertian-lengkap-tentang-singkong.html).di akses pada 05 September 2021, pkl 19.00

olahan sederhana seperti gethuk, tape, opak, dan keripik dengan berbagai varian rasa.¹⁶

Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Dalam hal ini umbi singkong mudah sekali rusak, ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Singkong banyak digunakan pada berbagai macam panganan, mulai dari kripik, kudapan, sayuran hingga tape. Bahkan bisa juga dibuat tepung singkong yaitu tepung tapioka yang dapat digunakan untuk mengganti tepung gandum, tepung ini baik untuk pengidap alergi.¹⁷

Mengingat banyaknya warga Bengkulu yang menanam singkong, hal ini membuat warga kesulitan dalam memasarkannya, Serta pengolahan singkong yang masih sangat terbatas yaitu hanya dibuat gethuk, tape, keripik, dan opak. Hal ini memunculkan ide bagi kami untuk membuat sebuah peluang usaha dalam kategori makanan ringan berbahan dasar dari singkong sebagai cemilan sehari-hari yaitu kerupuk singkong rasa udang yang kami beri nama Kerupuk Kondang. Kerupuk ini mampu

¹⁶ Nasir saleh, *Pedoman Budidaya Ubi Kayu di Indonesia*, (Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2016), H.55-57

¹⁷ Muntoha dkk, *Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa*, Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan. ISSN: 2089-3086. h. 7.

memberikan cita rasa yang berbeda namun dapat disukai oleh semua kalangan. Serta pembuatan kerupuk ini masih dilakukan dengan cara sederhana makanan ini juga sangat higienes, yang nantinya akan di jual dengan harga yang cukup murah, bermutu, bergizi, bernilai jual serta banyak digemari di kalangan masyarakat.

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

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penelitian latar belakang masalah yang dikemukakan diatas dapat dirumuskan permasalahan dalam proposal ini adalah :

Bagaimana inovasi produksi dalam meningkatkan nilai jual tanaman singkong ?

C. Tujuan Program

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

1. Mengenalkan makanan Indonesia berupa singkong dengan cita rasa yang berbeda, gurih dan lezat ke semua kalangan.

2. Mengetahui bagaimana proses pembuatan kerupuk kondang sehingga dapat menambah sumber penghasilan masyarakat untuk kedepannya.
3. Melatih masyarakat untuk menjadi seorang wirausaha dengan mengembangkan ide, kreatifitas dan inovasi.
4. Menarik minat mahasiswa atau mahasiswi lainnya agar mengembangkan diri dibidang berwirausaha.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

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

2. Manfaat bagi masyarakat

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

3. Bagi Praktik

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

E. Luaran yang Diharapkan

produk makanan ringan berupa kerupukimi diharapkan dapat menjadi produk yang populer, bernilai ekonomis dan menambah nilai jual, serta dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Kajian Teori

1. Nilai Jual

Nilai jual adalah teknik yang berfokus pada penguatan apa yang dapat diberikan produk atau layanan kepada pelanggan . Pendekatan ini mempromosikan proses penjualan yang lebih konsultatif. Untuk itu, tim penjualan perlu memahami klien dan membuat penawaran yang lebih akurat, sesuai dengan kebutuhan mereka. Dengan posisi ini, penjual berhasil, dengan argumen yang kuat, untuk menunjukkan kepada pelanggan bagaimana penawaran dapat meningkatkan bisnis mereka. Proses ini dibangun dengan penawaran berharga, merinci manfaat yang akan dihasilkan.¹⁸

Cara meningkatkan *value* sebuah produk, yaitu:

- a. Memberikan saran yang membangun terhadap pelanggan.
- b. Meningkatkan kualitas pengemasan
- c. Memberikan program khusus bagi pelanggan setia

¹⁸ <https://www.affde.com/id/why-is-value-selling-important>.

- d. Memberikan seminar berkaitan dengan produk yang ditawarkan
- e. Memberikan *reward* dan hadiah kepada pelanggan
- f. Meningkatkan kualitas pelayanan
- g. Menempatkan karyawan yang lebih berpengalaman pada tempat yan 19
- h. Kombinasikan *personal selling* dan *advertising*
- i. Berkolaborasi dengan *influencer* yang tepat
- j. Maksimalkan penggunaan *marketing tools*.¹⁹

2. Pengertian Inovasi

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) menjelaskan pengertian inovasi adalah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada dan sudah dikenal. Gambaran dari pengertian inovasi bisa berupa karya baru, entah itu gagasan, metode, atau alat. Inovasi adalah berbagai kegiatan atau aktivitas penelitian, pengembangan, serta atau perekayasaan yang dilakukan untuk dapat pengembangan penerapan praktis nilai serta konteks ilmu pengetahuan yang baru, atau cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan serta teknologi yang sudah ada ke dalam produk atau proses produksinya.²⁰

Inovasi berasal dari kata kerja bahasa Latin “*innovare*”, yang berarti memperbaharui. Pengertian

¹⁹ <https://koinworks.com/blog/Cara-Tingkatkan-Value-Produk>

²⁰ Hubies, manajemen kreatifitas dan inovasi dalam bisnis,(Jakarta:PT.Hecca Mitra Utama,2012), hal.62

inovasi berarti pembaruan atau pengenalan sesuatu yang baru. Inovasi adalah tentang solusi baru atau lebih baik yang menciptakan nilai bagi masyarakat, perusahaan, dan individu. Sesuatu yang disebut pengertian inovasi harus baru dan menciptakan nilai. Sesuatu yang menjadi inovasi, itu harus berhasil menyebar ke orang-orang yang dapat mengekstrak nilainya. Dari pengertian inovasi inilah tercipta istilah inovatif yang merupakan sifat dari inovasi.²¹

Pengertian inovasi menurut para ahli :

a Stephen Robbins

Inovasi ialah sebagai sebuah gagasan baru yang diterapkan untuk memprakarsai atau memperbarui suatu produk atau proses dan jasa.

b Everett M. Rogers

Inovasi ialah sebuah ide, gagasan, ojek, dan praktik yang dilandasi dan diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seseorang atau pun kelompok tertentu untuk diaplikasikan atau pun diadopsi.

c. Nurdin

Inovasi ialah sesuatu yang baru yaitu dengan memperkenalkan dan melakukan praktik atau proses

²¹ <https://hot.liputan6.com/read/4679829/Pengertian-Inovasi-Dan-Contohnya-Begini-Cara-Menciptakannya>

baru (barang atau layanan) atau bisa juga dengan mengadopsi pola baru yang berasal dari organisasi lain.²²

Ciri-Ciri Inovasi :

a. Baru

Ciri-ciri inovasi yang pertama yaitu selalu bersifat baru. Artinya, gagasan yang benar-benar murni dan belum pernah digunakan oleh siapapun. Dapat pula diartikan sesuatu yang sudah pernah digunakan orang lain, tetapi ingin diadopsi lantaran dirasa cocok dijadikan solusi.

b. Khas

Ciri-ciri inovasi berikutnya yaitu memiliki ciri khas. Inovasi akan selalu bersifat khas walaupun berawal dari pengadopsian. Ini bisa diartikan, dengan segala pengadopsian yang dipraktikkan di tempat baru akan memunculkan ciri khas tersendiri.

c. Terencana

Inovasi merupakan suatu hal yang terencana karena termasuk sengaja dibuat. Artinya, inovasi dilakukan melalui proses yang dipersiapkan dengan matang, jelas,

²² <https://www.merdeka.com/trending/Pengertian-Inovasi-Menurut-Para-Ahli-Ketahui-Ciri-Ciri-Beserta-Manfaatnya-Kln.html>

tidak tergesa-gesa dan sudah direncanakan terlebih dulu.²³

3. Pengertian Produksi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) produksi merupakan proses mengeluarkan hasil. Sementara dikutip dari laman resmi Kemdikbud, produksi diartikan sebagai setiap usaha manusia untuk menciptakan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia.²⁴

Produksi adalah usaha mengeksploitasi sumber daya agar dapat menghasilkan manfaat ekonomi. Dalam ekonomi Islam kata produksi merupakan salah satu kata kunci terpenting, sedangkan konsep dan gagasan produksi ditekankan bahwa tujuan utama yang ingin dicapai kegiatan ekonomi adalah untuk kemaslahatan individu (self interest), dan kemaslahatan masyarakat (social interest) secara berimbang.²⁵

Menurut Mohammad Hatta Produksi adalah segala pekerjaan yang menimbulkan guna, memperbesar guna yang ada dan membagikan guna itu di antara orang banyak.

²³ <https://hot.liputan6.com/read/4679829/Pengertian-Inovasi-Dan-Contohnya-Begini-Cara-Menciptakannya>

²⁴ <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-produksi> Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.23

²⁵ <http://eprints.stainkudus.ac.id/1784/5/5.%20BAB%20II.pdf> Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.23

Monzer Kahf mendefenisikan kegiatan produksi dalam Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana di gariskan dalam agama Islam, yaitu kebahagiaan dunia akhirat.²⁶

Muhammad Nejatullah Siddiqi berpendapat bahwa kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan atau kemanfaatan (maslahah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.²⁷

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

- a. Dibenarkan syariah, dimana Islam mensyaratkan manfaat yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi harus diperbolehkan dalam syariah.

²⁶ Monzer Kahf, *Ekonomi Islam, (Telaah Analitik Terhadap Fungsi System Ekonomi Islam)*, Terj. Machnun Husein Dari Judul Aslinya “ *The Islamic Economy: Analytical Of The Funchtioning of the Islamic Economic System*”, Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 1995), h 57.

²⁷ M. Aslam Haneef, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer* (Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada, 2010), h 54.

- b. Harus tidak mengandung unsur mudharat bagi orang lain.
- c. Keluasan cakupan manfaat dalam ekonomi Islam yang mencakup manfaat di dunia dan manfaat di akhirat.

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

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

Artinya: Dan Kami ilhamkan kepada ibu Musa; "Susuilah Dia, dan apabila kamu khawatir terhadapnya Maka jatuhkanlah Dia ke sungai (Nil). dan janganlah kamu

khawatir dan janganlah (pula) bersedih hati, karena Sesungguhnya Kami akan mengembalikannya kepadamu, dan men- jadikannya (salah seorang) dari Para rasul.

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

Adapun tujuan produksi menurut Monzer Kahf antara lain:

- 1) Upaya manusia untuk meningkatkan tidak hanya kondisi materialnya. Akan tetapi juga moralnya untuk kemudian menjadi sarana mencapai tujuannya kelak di akhirat. Sehingga produk-produk yang menjauhkan manusia dari nilai-nilai moralnya akan dilarang dalam Islam.
- 2) Aspek sosial dalam produksi, yaitu distribusi keuntungan dari produksi itu sendiri diantara sebagian besar orang dengan cara seadil-adilnya.
- 3) Masalah ekonomi bukanlah masalah yang jarang berkaitan dengan kebutuhan hidup, akan tetapi permasalahan tersebut timbul karena kemalasan dan kealpaan manusia dalam usahanya untuk

mengambil manfaat sebesar-besarnya dari anugerah Allah.²⁸

4. Pemasaran Produk

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

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

Dari definisi di atas memberikan pengertian bahwa pemasaran bukan hanya aktivitas-aktivitas yang terjadi

²⁸ Monzer Khaf, *Ekonomi Islam, (Telaah Analitik Terhadap Fungsi System Ekonomi Islam)*, Terj.Machnun Husein Dari Judul Aslinya “*The Islamic Economy: Analytical Of The Funchtioning of the Islamic Economic System*”, Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 1995), h 57.

sebelum produk dimulai dan merupakan suatu sistem dari kegiatan-kegiatan yang saling berhubungan mulai dari merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa kepada konsumen.

Dari berbagai pengertian pemasaran di atas dapat disimpulkan bahwa pemasaran adalah sebuah proses sosial ekonomi yang bertumpu pada pemenuhan kebutuhan individu dan kelompok dengan menciptakan pertukaran sehingga memberikan kepuasan individu atau kelompok yang maksimal.²⁹

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

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

²⁹ Ita Nurcholifah, *Strategi Marketing Mix dalam Perspektif Syari'ah*, *Jurnal Khatulistiwa –Journal Of Islamic Studies*, Volume 4, Nomor 1, Maret 2014

seperti masjid, gereja, sekolah, keluarga dan perusahaan-perusahaan bisnis.

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

melibatkan diri dalam suatu pertukaran guna memuaskan kebutuhan atau keinginan tersebut.

- g. Pemasaran dan pemasar. Pemasar adalah seseorang yang mencari sumber daya dari orang lain dan bersedia menawarkan sesuatu yang bernilai sebagai imbalannya.³⁰

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

- a. Barang

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

- b. Jasa

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

³⁰ Usi Usmara, *Pemikiran Kreatif Penasaran*, (Yogyakarta: Amara Books, 2008), h. 1-10.

kerja penyewaan mobil, psikiater tenaga profesional yang bekerja dalam sebuah perusahaan.³¹

c. Pengalaman

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

d. Peristiwa

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

e. Orang

Pemasaran selebriti telah menjadi bisnis penting. Setiap bintang film besar memiliki seorang agen, seorang menejer pribadi, dan menjalin hubungan

³¹ Fandy Tjiptono, *Strategi Pemasaran*, (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2000), h. 16

dengan agen-agen kehumasan (PR). Artis, musisi, CEO, dokter, pengacara, dan ahli keuangan yang berpenampilan hebat, serta para professional lain meminta bantuan dari pemasar selebriti.

f. Tempat

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

g. Properti

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

h. Organisasi

Organisasi secara aktif bekerja untuk membangun citra yang kuat dan menyenangkan pikiran

masyarakat publik. mereka. Kita melihat iklan identitas badan usaha yang ditayangkan oleh perusahaan-perusahaan untuk mendapatkan lebih banyak pengakuan publik. Universitas, museum, dan organisasi pertunjukan seni semuanya membuat rencana untuk menaikkan citra public mereka guna lebih memenangkan persaingan dalam mendapatkan audiens dan dana.

i. Informasi

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

j. Gagasan

Produk dan jasa adalah platform untuk menyerahkan beberapa gagasan atau manfaat. Pemasar berusaha

keras untuk mencari kebutuhan inti yang ingin mereka penuhi.³²

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

a. Produk

Keputusan-keputusan tentang produk ini mencakup penentuan bentuk penawaran produk secara fisik bagi produk, merek yang akan ditawarkan atau ditempelkan pada produk tersebut (brand), fitur yang ditawarkan di dalam produk perbankan adalah jasa, sebagai contoh dari produk jasa, sehingga pemasarannya yang digunakan pun adalah strategi pemasaran untuk produk jasa.³³

b. Harga (*price*)

Salah satu elemen yang membedakan antara perbankan syariah dan bank konvensional. Penentuan harga jual produk berupa jasa yang ditawarkan dalam perbankan syariah merupakan salah satu faktor penting untuk menarik.³⁴

c. Tempat (*place*)

³²Fandy Tjiptono, *Strategi Pemasaran*, (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2000), h. 16

³³Nur Rianto Al Arif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15

³⁴Gita Danupranata, *Buku Ajar Manajemen*, (Jakarta: Salemba Empat, 2013), h. 41

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

d. Promosi (*promotion*)

Promosi merupakan komponen yang dipakai untuk memberitahukan dan mempengaruhi pasar bagi perusahaan, sehingga pasar dapat mengetahui tentang produk yang diproduksi oleh perusahaan tersebut. Adapun kegiatan yang termasuk dalam aktifitas promosi adalah periklanan, personal selling, promosi penjualan, dan publisitas. Tujuan yang diharapkan promosi adalah konsumen dapat mengetahui tentang produk tersebut dan pada akhirnya memutuskan membeli produk tersebut.³⁵

e. People

Faktor sumber daya manusia sangat menentukan maju atau tidaknya sebuah perusahaan. Tak dapat kita pungkiri bahwa faktor ini berperan penting dalam membuat suatu kemajuan atau bahkan kemunduran dari suatu perusahaan. Inilah mengapa berbagai perusahaan berlomba-lomba untuk mencari kandidat pekerja terbaik, mereka bahkan rela membayar lebih

³⁵ Gita Danupranata, *Buku Ajar Manajemen*, (Jakarta: Salemba Empat, 2013), h. 41

untuk menyewa pihak pencari kerja independen yang sudah ahli dalam mencarikan kandidat pekerja bagi perusahaan. Pertanyaan-pertanyaan terkait, apakah karyawan tersebut memiliki *performance* tinggi atau sebaliknya, apakah karyawan tersebut loyal atau sebaliknya, apakah karyawan tersebut mampu melayani konsumen dengan baik atau sebaliknya akan ikut membantu kesuksesan sebuah perusahaan jasa di pasaran.

f. Proses

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

g. *Physical Evidence*

Tampilan fisik tempat usaha akan menjelaskan bagaimana penataan bangunan dari suatu perusahaan. Apakah perusahaan menggunakan interior yang unik, *lightning system* yang menarik,

desain ruangan yang menarik perhatian, dan lain sebagainya. Perusahaan tentu akan menyadari bahwa penataan bangunan di suatu perusahaan tentu akan memengaruhi *mood* pengunjung. Desain interior yang terkesan berantakan tentu akan membuat konsumen merasa agak sedikit tidak nyaman dengan keadaan di perusahaan tersebut. Bangunan harus dapat menciptakan suasana yang menyenangkan, sehingga memberikan pengalaman kepada pengunjung dan dapat memberikan nilai tambah.

5. Singkong

Ketela pohon atau yang biasa dikenal dengan Singkong atau ubi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga Euphorbiaceae. Singkong biasanya dijadikan olahan pangan karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, sedangkan daunnya biasa dijadikan sayuran. Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri.³⁶

³⁶Robet Asnawi dan Ratna Wylis Arief. *Teknologi Budidaya Ubi Kayu*. (Bogor Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 2008), h. 5

Singkong merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Sianida ini akan menimbulkan rasa pahit pada singkong.³⁷

a. Kandungan gizi singkong

- 1) Karbohidrat.
- 2) Protein.
- 3) Serat.
- 4) Mineral, termasuk kalium, magnesium, fosfor, dan kalsium.
- 5) Vitamin, yakni vitamin C dan vitamin A.
- 6) Air³⁸

b. Komposisi Singkong (per 100 g)

³⁷ Nasir Saleh, dkk. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu Di Indonesia*, (Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2016) h. 55-59

³⁸ <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong>, di akses pada 05 September 2021, pk1 07.11

Tabel 2.1
Komposisi yang terdapat dalam singkong dengan
jumlah 100³⁹

Komponen	Kadar
Kalori	146,00 kal
Air	62,50 g
Fosfor	40,00 mg
Karbohidrat	34,00 g
Kalsium	33,00 mg
Vitamin C	30,00 mg
Protein	1,20 g
Besi	0,70 mg
Lemak	0,30 g
Vitamin B1	0,60mg

c. **Klasifikasi Singkong**

Kingdom : plantae (tumbuhan)

Divisi : magnoliophyta (tumbuhan yang memiliki bunga)

Kelas : magnolipsida (tumbuhan dengan biji berkeping dua)

Ordo/bangsa : euphorbiales

Familia/suku : euphorbiaceae

Genus/marga : manihot

Species/jenis : manihot esculenta crantz

³⁹ <https://bisnisukm.com/kulit-singkong-lezat-bergizi-dan-benilai-jual-tinggi.html>, di akses pada 05 September 2021, pkl 07.26

d. Macam-macam Singkong

Ada beberapa macam varietas unggul singkong diantaranya:

1) Singkong Varietas Adira 4

Ciri-ciri singkong ini tidak bercabang, berdaging umbi putih, dan rasanya agak pahit. Varietas ini memiliki kadar tepung 18-22% dan agak tahan hama tungau merah. Varietas Adira 4 juga tahan terhadap penyakit bakteri hawar daun dan dapat beradaptasi baik di berbagai jenis tanah dengan berbagai tingkat kesuburan.

2) Singkong (Calon Varietas) CMM 02048-6

Singkong varietas ini merupakan singkong genjah yang dapat dipanen saat umur 6-8 bulan. Keunggulan singkong jenis ini yaitu memiliki daging umbi lebih kuning dan kadar betakarotennya yang tinggi yaitu 791,712 ug/100 gram.

3) Singkong Varietas Malang 4

Singkong varietas ini memiliki potensi hasil 40 ton/hektar dengan umur panen 9 bulan. Singkong ini berdaging putih besardan agak tahan hama tungaun merah serta dapat beradaptasi dengan baik di lahan marjinal yang kurang subur.

4) Singkong Varietas Malang 6

Produksi singkong jenis ini mencapai 36,4 ton selama 9 bulan budidaya. Singkong ini berdaging putih, rasanya pahit, dan cocok untuk industri pati dan tepung. Singkong jenis ini agak tahan hama tungau merah dan dapat beradaptasi dengan baik di lahan kurang subur.

e. Manfaat singkong bagi kesehatan

Karena kandungan nutrisinya yang beragam, singkong dianggap memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti:

1) Menambah energi

Singkong mengandung kalori yang cukup tinggi. Dalam 100 gram singkong, terkandung 110-150 kalori. Jumlah kalori ini lebih tinggi daripada kalori pada umbi jenis lain, seperti kentang dan ubi. Oleh karena itu, Anda bisa mendapatkan energi ekstra untuk menjalani aktivitas sehari-hari jika mengonsumsi singkong.

2) Merupakan sumber serat dan karbohidrat kompleks

Selain kalori, singkong juga kaya akan karbohidrat kompleks dan serat. Kedua nutrisi ini berfungsi untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan, mengurangi peradangan, dan mengendalikan kadar gula darah. Bila kadar gula darah terkendali, risiko terjadinya diabetes tipe 2 dan obesitas juga akan lebih

rendah. Meski begitu, manfaat singkong dalam menstabilkan kadar gula darah ini masih perlu diteliti lebih lanjut.

3) Memiliki kandungan antioksidan yang baik

Manfaat singkong lainnya bisa didapat dari kandungan vitamin C, vitamin A, dan beta-karoten di dalamnya. Vitamin C dan vitamin A merupakan antioksidan yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari efek radikal bebas, mencegah penyakit jantung, hingga mengatasi kerutan di kulit.

Sementara beta-karoten berfungsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah kekambuhan gejala asma, mengurangi risiko kanker, serta baik untuk kesehatan kulit dan mata. Asupan nutrisi ini juga dapat mencegah berbagai penyakit mata, seperti katarak dan degenerasi makula terkait usia (AMD).

Selain manfaat di atas, singkong juga diklaim dapat digunakan sebagai obat alternatif untuk mengatasi kelelahan, diare, infeksi, masalah kesuburan, dan menginduksi persalinan. Kendati demikian, manfaat singkong sebagai obat alternatif ini belum terbukti secara medis.

6. Udang

Udang merupakan salah satu jenis seafood atau makanan laut yang populer. Selain memiliki cita rasa yang lezat, udang juga menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Namun pada sebagian orang, mengonsumsi udang justru berisiko menimbulkan gangguan kesehatan. Jika dikonsumsi dalam batas wajar, udang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, salah satunya adalah membantu pembentukan sel-sel baru dalam tubuh.⁴⁰ Namun jika dikonsumsi terlalu banyak, udang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan, misalnya kenaikan kadar kolesterol di dalam darah. Kandungan nutrisi yang berlimpah tersebut membuat udang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, di antaranya:

- a. Membantu pembentukan sel dan jaringan tubuh Udang mengandung banyak protein yang diperlukan untuk pembentukan sel dan jaringan baru di dalam tubuh. Tidak hanya itu, protein di dalam udang juga dibutuhkan oleh tubuh untuk memproduksi berbagai enzim dan hormon.
- b. Membantu produksi hormon tiroid Selain protein, udang juga mengandung kadar yodium yang cukup tinggi.

⁴⁰ <https://idnmedis.com/udang>, di akses pada 05 September 2021, pkl 12. 45

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

- c. Menjaga kesehatan tulang dan gigi Kandungan kalsium di dalam udang bermanfaat untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi.
- d. Menyehatkan jantung Sama seperti ikan, udang juga merupakan makanan laut yang kaya akan asam lemak omega-3 dan omega-6. Kedua nutrisi ini berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung kita.⁴¹

Tabel 2.2

Angka Kecukupan Gizi Udang Dalam Ukuran Porsi 100 Gram (G)

Komponen	Kadar
Energi	602 kj
Lemak	2,35 g
Lemak Jenuh	0,446 g
Lemak Tak Jenuh Ganda	0,909 g
Lemak Tak Jenuh Tunggal	0,344 g
Kolesterol	206 mg
Protein	27,59 g
Karbohidrat	1,24 g
Serat	0 g

⁴¹ <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/udang>, di akses pada 05 September 2021, pk1 14.13

Gula	0 g
Sodium	613 mg
Kalium	176 mg

B. Analisa Produk

Kekayaan di Indonesia sangat berlimpah, macam-macam sumber pangan untuk manusia banyak tersedia. salah satunya adalah ubi kayu (singkong) yang pada umumnya dikonsumsi oleh masyarakat, tetapi masih terdapat masyarakat yang tidak menyukai singkong itu sendiri. Maka dari itu kami memberikan inovasi baru dalam memproduksi singkong dengan membuat kerupuk singkong yang diberi rasa udang sebagai ciri khas kerupuk itu sendiri guna menambah nilai jual, nilai ekonomis, dan kebutuhan gizi. Kerupuk singkong ini sendiri kami beri nama dengan kerupuk kondang (kerupuk singkong rasa udang)

Produk Kerupuk singkong ini dibuat dengan inovasi kerupuk berbahan dasar ubi singkong yang memiliki banyak manfaat seperti kandungan protein serta vitamin C dan vitamin B yang sangat bermanfaat dalam kesehatan seperti menambah energy dan Memiliki kandungan antioksidan yang baik. Dalam 100 gram singkong terdapat Kadar Kalori 146,00 kal, Air 62,50 g, Fosfor 40,00 mg, Karbohidrat 34,00 g,

Kalsium 33,00 mg, Vitamin C 30,00 mg, Protein 1,20 g, Besi 0,70 mg, Lemak 0,30 g, dan Vitamin B1 0,60 mg.⁴²

Kerupuk Kondang (kerupuk singkong rasa udang), kerupuk ini dibuat menggunakan 100% singkong asli dicampur dengan udang dan tepung tapioka serta beberapa bumbu lainnya yang menjadikan kerupuk ini memiliki cita rasa yang khas dan tanpa bahan pengawet dengan begitu tidak perlu khawatir untuk mengkonsumsi kerupuk ini.

kerupuk kondang adalah kerupuk yang sehat, selain sehat kerupuk ini juga gurih dan renyah serta bisa dikonsumsi oleh siapapun. krupuk ini kami buat dari bahan-bahan yang tidak berbahaya dan varian Rasa dari krupuk ini juga kami buat bervariasi sehingga tidak bosan untuk dinikmati serta cocok untuk menjadi cemilan favorit masyarakat.

1. Keunggulan kerupuk Kondang

Keunggulan kerupuk Kondang, diantaranya:

- a. Kerupuk Kondang dibuat dengan varian rasa yang bervariasi.
- b. Aman untuk dikonsumsi bagi semua usia karena Tidak menggunakan formalin atau bahan pengawet lainnya.

⁴² <https://helo sehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong>, di akses pada 05 September 2021, pkl 07.11

- c. Kerupuk Kondang merupakan produk baru yang belum pernah ada di pasar.
 - d. Bahan baku utama yang mudah didapat dari masyarakat lokal atau langsung dari petani singkong.
 - e. Kerupuk merupakan cemilan yang digemari masyarakat.
 - f. kerupuk diolah dan digoreng dengan minyak kelapa sawit bermutu.
 - g. Harga yang terjangkau.
2. Kelemahan Kerupuk Kondang

Kelemahan kerupuk kondang, diantaranya :

- a. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang berbagai macam produk olahan singkong yang dianggap sebagai makanan sederhana biasa.
- b. Harga bahan-bahan lainnya yang tidak selalu stabil, karena naik turunnya harga sembako atau BBM.

C. Pangsa Pasar

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

Kerupuk kondang ini dijual dengan harga yang terjangkau dan cukup murah. Selain sehat kerupuk ini juga enak, gurih, dan lezat sehingga nyaman dikantong, dan sangat cocok buat anak kos yang suka ngemil, sambil nonton drakor.

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

D. Lokasi Program

Lokasi usaha kerupuk kondang ini beralamat di jalan hibrida ujung, gang Tirta Dewa, kecamatan Selebar, kota Bengkulu. Kode Pos 38229.

E. Proses Pengelolaan Singkong Yang Baik Dan Benar

Berikut ini adalah langkah-langkah mengolah singkong yang baik dan benar agar terbebas dari racun sianida.

1. Diamkan 1-2 hari singkong yang baru dipanen

Setelah umbi singkong dicabut dari tanah, kita tidak bisa langsung mengolahnya. Diamkan dulu singkong selama 1-2 hari. Untuk jenis singkong yang cenderung pahit, biasanya ditandai dengan tangkai

daun berwarna merah dan kulit singkong kemerahan, kita harus mendiampkannya selama minimal seminggu.

Mendiamkan singkong yang baru dipanen bertujuan agar kandungan racun sianida dalam singkong bisa menguap. Sehingga menghindari risiko keracunan sianida yang mungkin terjadi. Untuk singkong yang dibeli di pasar tradisional atau supermarket, tidak perlu khawatir lagi. Sebab singkong itu pasti sudah beberapa hari disimpan.

2. Kupas kulit singkong

Kulit singkong memiliki lapisan yang cukup tebal, namun mudah dikupas. Agar lebih mudah mengupasnya, potong-potong singkong menjadi beberapa bagian terlebih dahulu, lalu silet salah satu bagian dan kupas searah sampai seluruh kulit terlepas. Sebaiknya, pakai pisau yang tajam dan anti karat seperti pisau set idealife. Pisau ini terbuat dari keramik anti bakteri. Sehingga, dijamin bikin masakan anda makin higienis. Selain itu, genggamannya nyaman dengan bahan karet anti slip. Satu set pisau sudah termasuk *peeler*, pisau koki, pisau roti, pisau buah, pisau serbaguna, dan pisau iris.

3. Belah singkong dengan ukuran kecil

Mulanya potong singkong melintang, kira-kira sepanjang 8 centimeter. Lalu belah singkong menjadi empat bagian. Potongan yang kecil ini untuk memudahkan kandungan gas sianida di dalam singkong menguap ke udara.

4. Cuci dengan air mengalir sampai bersih dan rendam

Setelah memotong singkong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil, cuci potongan itu dengan air mengalir sampai benar-benar bersih dan bebas dari tanah.

5. Setelah dicuci bersih, rendam singkong dalam air bersih hingga tenggelam selama beberapa saat.

Fungsi perendaman adalah untuk melarutkan racun sianida yang masih ada. Setelah direndam, cuci kembali singkong di air mengalir demi memastikan singkong benar-benar aman untuk dikonsumsi.⁴³

F. Peningkatkan Nilai Jual Singkong

Dalam meningkatkan nilai jual singkong dilakukan suatu inovasi produksi kerupuk singkong yang diberi nama kerupuk kondang. Kerupuk ini memiliki nilai jual yang

⁴³ <https://bali.tribunnews.com/2019/11/05/agar-tak-beracun-berikut-cara-mengolah-singkong-yang-tepat>

tinggi karena merupakan cemilan favorit semua masyarakat.

Di provinsi Bengkulu banyak terdapat tanaman singkong namun produksi singkong ini masih sangat terbatas yaitu hanya dibuat tape, kripik, dan opak. Melihat banyaknya tanaman singkong serta warga yang mengelolah singkong ini menjadi opak dan kripi, Hal ini memicu kami menuangkan ide kreatif untuk membuat makanan ringan berupa kerupuk singkong rasa udang yang kami beri nama Kerupuk Kondang.

Kerupuk singkong merupakan makanan ringan yang familiar di masyarakat. Dari kalangan anak-anak hingga dewasa banyak yang menyukai cemilan kerupuk singkong. Dengan pilihan rasa gurih, manis atau bahkan pedas memang cocok untuk menemani waktu luang bersama keluarga. Terlebih ketika pandemi dan banyak melakukan aktivitas di rumah saja, pasti keinginan ngemil pun meningkat. Momen inilah yang bisa menjadi alasan dibukanya usaha kuliner, yaitu cemilan kerupuk singkong rasa udang (kerupuk kondang). Membuka usaha kerupuk singkong memang menjanjikan, karena harganya relatif murah dan mudah memperoleh bahan bakunya.

Produk yang dihasilkan memiliki keunikan tersendiri. Bentuk kerupuknya berbeda, tidak seperti umumnya kerupuk singkong lain yang selama ini beredar

di masyarakat. Kerupuk kondang masih diproduksi dengan peralatan sederhana, yaitu menggunakan 2 buah parutan, Peralatan lainnya adalah 2 buah penggorengan, dandang, baskom, dan timbangan digital. Kerupuk ini memiliki 2 varian rasa, yaitu origina dan pedas. Di tahapan terakhir kerupuk dimasukkan dalam kemasan dan diberi label.

G. Analisa Kelayakan Program

Suatu produk dikemas dengan semenarik mungkin tujuannya untuk menarik konsumen, yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan suatu usaha terutama produk makanan adalah *merk (brand)*, kemasan produk (*packaging product*), rasa serta varian rasa yang ada, harga, dan jumlah atau jenis produk yang dihasilkan.

Kerupuk singkong rasa udang (Kerupuk Kondang) yang kami buat semenarik mungkin sehingga menjadi investasi pada masa yang akan datang. Sehingga di masa depan produk ini akan menjadi produk unggulan. Kerupuk singkong rasa udang ini terbuat dari bahan yang alami tidak menggunakan bahan pengawet sehingga masyarakat dapat dengan tenang mengkonsumsi kerupuk singkong rasa udang ini.

H. Analisa Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh produsen/pengusaha kerupuk merupakan selisih antara penerimaan dengan

total biaya produksi. Keuntungan sebagai kelebihan penerimaan (*revenue*) atas biaya-biaya yang dikeluarkan.

Kerupuk singkong rasa udang (Kerupuk Kondang) memiliki nilai jual yang tinggi. Selain singkong yang mudah didapat kerupuk singkong rasa udang juga masih langka dipasaran khususnya di daerah Bengkulu. Kerupuk singkong rasa udang juga memiliki investasi untuk masa depan. Kerupuk juga disukai oleh banyak kalangan dimulai dari anak-anak, remaja sampai orang dewasa.

Rekap biaya Kerupuk kondang

1. Investasi peralatan:

Tabel 2.3

Perlitan Produksi Keripik Kondang

Alat	Jumlah	Harga per-alat	Total harga
Parutan	2 buah	Rp.10.000,00	Rp.20.000,00
Karter	3 buah	Rp. 2.000	Rp. 6.000
Baskom	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Kuali	1 buah	Rp. 45.000,00	Rp.45.000
Panic	1 buah	Rp. 75.000	Rp. 75.000
Mesin pres plastic	1 buah	Rp.150.000	Rp.150.000.

Gas LPG 3 kg	1 X 4 bulan	Rp.20.000 X 4	Rp.80.000,00
Sendok penggoreng	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Kompore gas	1 alat	Rp. 350.000	Rp. 350.000
Total investasi peralatan			Rp. 791.000,00

2. Investasi Modal Kerja:

Tabel 2.4

Investasi Modal kerja

Alat	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Singkong	2 kg	Rp. 3.000,00	Rp. 6.000,00
Udang	100 gram	Rp. 5.000,00	Rp. 5.000,00
Garam	1 bungkus	Rp. 2.000,00	Rp. 2.000,00
Kaldu ayam	2 sachet	Rp. 500,00	Rp. 1.000,00
Ketumbar	1 Sachet	Rp. 1.000,00	Rp. 1.000,00
Minyak goreng	1 kg	Rp. 12.000,00	Rp. 12.000,00
Tepung terigu	2 kg	Rp. 2.000,00	Rp. 2.000,00
Tepung tapioca	1 bungkus	Rp. 7.000,00	Rp. 7.000,00
Boncabe	6 bungkus	Rp. 1,500,00	Rp. 9.000,00

Total investasi modal kerja	Rp.45.000,00
-----------------------------	--------------

Proyek Laba Rugi Dalam 4 Bulan :

2 kg singkong, 400 gram tepung tapioka, 100 gram udang rebon dan bumbu lainnya dapat menghasilkan sebanyak 20 bungkus kerupuk.

Pendapatan Usaha Yakni :

$$16 \text{ minggu} \times 20 \text{ bungkus} \times \text{Rp } 8.000 = \text{Rp } 2.560.000$$

Jadi

Biaya Usaha :

Biaya Bahan Baku Sekali Produksi Rp 45.000

Peralatan Tetap Rp 791.000

Biaya Tenaga Kerja Rp.....

Total Biaya = Rp 45.000 x 16 minggu + Rp 791.000

$$= \text{Rp } 1.511.000$$

Laba Bersih :

Pendapatan Usaha – Total Biaya

$$= \text{Rp } 2.560.000 - \text{Rp } 1.511.000 = \text{Rp } 1.049.000$$

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total Rp 2.560.000, dan laba bersih sebesar Rp 1.049.000, maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 1.511.000.

Produksi 1 Bulan

$$\begin{aligned} 1 \text{ kali produksi} &= 20 \text{ bungkus} \times 4 \text{ minggu} \\ &= 80 \text{ bungkus} \end{aligned}$$

Penjualan 1 Bulan

$$\begin{aligned} \text{Harga per bungkus} &= \text{Rp } 8.000 \\ \text{Penjualan 1 bulan} &= \text{Rp } 8.000 \times 80 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp } 640.000 \end{aligned}$$

Hasil tersebut diperoleh jika melakukan produksi 1 kali dalam seminggu namun jika dalam seminggu melakukan produksi sebanyak 4 kali maka:

$$1 \text{ kali produksi} = 20 \text{ bungkus}$$

$$\begin{aligned} \text{Satu minggu 4 kali produksi} &= 20 \times 4 \\ &= 80 \text{ bungkus} \text{ dalam} \\ &\text{seminggu} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Dalam sebulan} &= 80 \times 4 \\ &= 320 \text{ bungkus} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penghasilan dalam sebulan} &= 320 \times \text{Rp } 8.000 \\ &= \text{Rp } 2.560.000,00 \end{aligned}$$

Profil yang dihasilkan selama 4 bulan

$$= \text{Rp } 640.000 \times 4 \text{ bulan} = \text{Rp } 2.560.000$$

Total Profil yang diperoleh :

$$= \text{Rp } 2.560.000 - \text{Rp } 1.511.000 = \text{Rp } 1049.000$$

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang kami gunakan dalam pembuatan Kerupuk Kondang ini sebagai berikut:

Tabel 3.1
Alat dan bahan dalam pembuatan kerupuk kondang

No	Alat	Bahan
1.	Parutan	Singkong
2.	Kompor	Udang
3.	Wajan/kuali	Tepung tapioca
4.	Gas LPG 3Kg	Minyak goreng
5.	Dandang	Garam
6.	Pisau	Ketumbar
7.	Talenan	Penyedap rasa
8.	Sendok	Boncabe
9.	Baskom	Air
10.	Sarung tangan plastic	
11.	Mesin Presplastik	
12.	Timbangan	
13.	Plastik kemasan	
14.	Blender	
15.	Spatula	
16.	Stiker	

B. Proses Pembuatan

Cara Membuat Kerupuk Kondang :

1. Siapakan terlebih dahulu 1 kg singkong, kemudian singkong tersebut dikupas dan dibersihkan lalu setelah dibersihkan singkong tersebut diparut
2. Setelah singkong selesai diparut kemudian singkong dicampur dengan 200 gram terung tapioka, 1 saset penyedap rasa/ masako, 1 sendok makan garam halus, $\frac{1}{2}$ sendok makan ketumbar, dan udang 1 ons.
3. Aduk adonan hingga tercampur rata, kemudian cetak adonan panjang-panjang sesuai dengan ukuran kerupuk atau bisa juga adonan dibentuk membulat agar ukuran tebal tipisnya bisa diratakandan sesuai.
4. Setelah adonan selesai dibentuk Kemudian kukus adonan selama 30 menit, setelah adonan masak dinginkan sebentar atau jemur sebentar agar lebih muda dalam pemotongannya.
5. Setelah pemotongan selesai kerupuk kemudian dijemurkan selama kurang lebih tiga hari sesuai kondisi cuaca.
6. setelah kering kerupuk pun siap digoreng. proses penggorengan kerupuk menggunakan api sedang karna kalau terlalu besar kerupuk akan gosong

sedangkan jika apinya terlalu kecil kerupuk tidak akan mengembang dengan sempurna.

7. setelah melewati proses penggorengan kerupuk didinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas supaya kandungan minyak nya berkurang sehingga kerupuk tetap gurih dan renyah saat dikonsumsi.

C. Proses Uji Coba Produksi Kerupuk Kondang

Proses produksi kerupuk kondang dilakukan melalui beberapa tahap percobaan untuk menghasilkan cita rasa dan bentuk yang sesuai dengan harapan. Produksi pertama menghasilkan kerupuk dengan bentuk yang ketebalan juga cita rasa yang tidak sesuai, sedangkan untuk produksi kedua kalinya ukuran ketebalan sudah sesuai tapi rasa dan bentuk kerupuk belum sesuai. Setelah melakukan produksi dua kali dan adanya kekurangan dalam setiap produksi dilakukan diskusi dalam penyelesaian masalah yang ada, sehingga untuk produksi ketiga kalinya produk kerupuk kondang yang dilakukan berhasil dengan bentuk dan cita rasa yang sesuai harapan dan langsung melakukan pemasaran.

Adapun proses pemasaran kerupuk singkong udang yakni dengan menggunakan media sosial yaitu dengan menyebarkan brosur produk keripik Batang pisang melalui media sosial seperti instagram, whatsapp, dan facebook. Umumnya penggunaan strategi pemasaran offline ini

dilakukan oleh para UKM kecil, dimana masih banyak orang yang belum mengetahui produk itu sendiri, sama halnya produk yang kami buat ini, masih tergolong baru dan belum banyak peminatnya, maka dari itu pemasaran secara offline ini menjadi alternative untuk mengenalkan produk kerupuk kondang yang masih baru dan belum banyak orang yang mengetahui, dalam strategi pemasaran secara offline, hal yang pertama kami lakukan membagi menjadi tiga strategi yaitu:

1. Rumah ke rumah

Strategi ini bisa di terbilang sangat amat membantu untuk memperkenalkan produk yang masih baru, karena sebelum para calon pelanggan membeli kami terlebih dahulu memberikan uji coba kerupuk kondang, dan juga strategi ini harus bisa meyakinkan para calon pelanggan tentang kelebihan yang di miliki dari produk yang ingin kita tawarkan, setelah para calon pelanggan itu mencoba dan sudah yakin kepada kelebihan produk yang di tawarkan pertama kali sudah pasti para calon pelanggan itu akan menghubungi kembali untuk membeli produk yang di tawarkan pertama kali.

2. Penitipan di toko manisan

Untuk strategi penitipan produk di sebuah toko manisan juga dapat membantu memperkenalkan

produk yang masih tergolong baru di pasaran, karena di setiap toko manisan sudah pasti memiliki pelanggannya masing-masing, di setiap pelanggan dari toko manisan itu berbelanja di sana, sudah pasti mereka akan melihat produk yang kita titipkan dan pada akhirnya para pelanggan toko manisan, akan penasaran dan membeli produk yang sudah di titipkan di toko manisan, untuk seterusnya akan lebih mudah meningkatkan penjualan sebab para pelanggan dari toko manisan, sudah pernah mencoba produk yang di tawarkan.

3. Membuka stan-stan di pasar atau tempat wisata

cara ini agar produk kerupuk singkong udang (kerupuk koandang) ini bukan hanya diketahui di media sosial akan tetapi masyarakat yang belum menggunakan media itjuga bisa mengetahui tentang produk kerupuk singkong udang ini.

BAB IV
ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 4.1
Anggaran Biaya PKM

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A	Tahap Pelaksanaan			
1.	Bahan habis pakai			
	Singkong	16 kg	Rp 3.000	Rp 48.000
	Tepung tapioca	7 Bungkus	Rp 7.000	Rp 49.000
	Air	25 Liter	-	-
	Minyak	5 Kg	Rp 14.000	Rp 70.000
	Udang rebon	1 Kg	Rp 80.000	Rp 80.000
	Garam	2 Saset	Rp 3.500	Rp 7.000
	Ketumbar	2 Saset	Rp 1.000	Rp 2.000
	Penyedap rasa	16 Saset	Rp 5.00	Rp 8.000
	Boncabe	24 Saset	Rp 1.500	Rp 36.000
	Jumlah			Rp 300.000
2.	Peralatan Tetap			
	Parutan	2 Buah	Rp 10.000	Rp 20.000

	Kompore gas	1 Buah	Rp 350.000	Rp 350.000
	Pisau	3 Buah	Rp 2.000	Rp 6.000
	Sendok	64	Rp 10.000	Rp 10.000
	Baskom	2 Buah	Rp 5.000	Rp 10.000
	Kuali	1 Buah	Rp 45.000	Rp 45.000
	Panci	1 Buah	Rp 75.000	Rp 75.000
	Mesin presplastik	1 Buah	Rp 150.000	Rp 150.000
	Gas LPG 3kg	1x 4 Bulan	Rp 20.000	Rp 80.000
	Plastik bungkus	2 Bungkus	Rp 18.000	Rp 36 .000
	Sarung tangan plastic	5 Buah	Rp 3.000	Rp 15.000
	Jumlah			Rp 791.000
B	PELAPORAN			
	Pembuatan Proposal dan penggandanan	7 Buah	Rp 15.000	Rp 105.000
	ATK kertas HVS	3 Rim	Rp 40.000	Rp 120.000
	ATK Tinta Printer	1 Buah	Rp 50.000	Rp 50.000
	Tinta Printer Warna	3 Buah	Rp 35.000	Rp 105.000

	Jumlah			Rp 380.000
C	DOKUMENTASI			
	Cuci Cetak Foto	200 Lembar	Rp 2.000	Rp 400.000
	Jumlah			Rp 400.000
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi Produk	3 orang x 20 hari	Rp10.000	Rp 600.000
	Jumlah			Rp 600.000
E	PROMOSI			
	Posting Foto Produk di Media Sosial	2 bulan	Rp 35.000	Rp 70.000
	Cetak label produk	5 Lembar	10.000	Rp 50.000
	Jumlah			Rp.120.000
F	TAHAP PELATIHAN			
	Pelatihan Sertifikat Ketangan Pangan			
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-E)			Rp 2.591.000,00

B. Jadwal Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan selama 4 bulan dan di mulai dengan jadwal sebagai berikut:

Tabel 4.2
jadwal pelaksanaan kegiatan

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

1. Perencanaan

Perencanaan disusun berdasarkan potensi yang ada baik itu bahan baku, lokasi, anggaran biaya dan tenaga kerja produksi kerupuk Kondang

2. Survey Bahan Baku

Survey bahan baku dilakukan untuk memastikan ketersediaan singkong sebagai bahan baku utama produksi kerupuk Kondang

3. Pelatihan dan Praktek

Pelatihan dilakukan untuk memeberikan kemampuan kepada warga untuk mampu melakukan produksikerupuk Kondang.

4. Publikasi dan promosi

Publikasi dan promosi dilakukan melalui media sosial yang ada saat ini yaitu whatsapp dan isntagram

5. Produksi

Proses pembuatan kerupuk Kondang ini diawali dengan pencarian singkong, setelah itu singkong dikupas lalu dibersihkan dengan menggunakan air. Langkah selanjutnya yaitu singkong diparut, setelah selesai diparut singkong dicampur dengan bhan lainnya, seperti udang, tepung tapioka, dan bahan penyedap rasa lainnya. Kemudian adonan yang sudah tercampur rata dicetak lalu dikukus, setelah itu dijemur, dan jika sudah kering kerupuk digoreng baru setelah kerupuk dingin dilakukan pengemasan.

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Saat pemilihan tugas akhir, kami memilih teman kelompok untuk pelaksanaan PKM dimana dalam hal ini sudah kami pilih untuk tugas akhir, ketua kelompok menghubungi anggota untuk menyolidkan antar anggota. Kemudian anggota kelompok konsultasi kepada pembimbing untuk mendiskusikan proposal. Kendala yang dialami adalah kesulitan mendapatkan produk yang cocok untuk dijadikan produk tugas akhir pkm karena dalam hal ini kami ingin membuat suatu produk dengan bahan dasar singkong. Pembimbing menyarankan untuk mencari produk yang bertahan agak lama supaya tidak kerepotan harus buat produk baru tiap hari. Pada mulanya tim mencari bahan baku (singkong) disekitar kampus. Setelah mencari bahan yang dibutuhkan Kemudian tim mencari alat yang akan digunakan untuk produksi. Tim mendapat 1 kg singkong yang kemudian diolah menjadi kerupuk Kondang (kerupuk singkong rasa udang).Produk yang dihasilkan digunakan untuk uji coba produk kepada konsumen terkhusus pembimbing. Kemudian pembimbing memberikan saran terhadap pengembangan kerupuk

kondang. Setelah itu tim mengadakan evaluasi produk. Produk yang dihasilkan untuk uji coba konsumen terasa agak pahit dan kurang renyah. Sehingga pada produksi kedua pengolahan bahan baku singkong diberi perlakuan yang berbeda. Sehingga Produk yang dihasilkan menjadi lebih renyah dan teman-teman menyukai produk kerupuk kondang.

Berikut adalah hasil ketercapaian dari luaran program, yaitu :

1. Meningkatkan nilai ekonomis singkong dengan terciptanya produk kerupuk kondang.

Hasil yang dapat dicapai berdasarkan luaran program yakni kami dapat menghasilkan suatu produk yang terbuat dari olahan singkong. Olahan ini merupakan inovasi baru dari singkong dan dengan adanya olahan kerupuk ini dapat membuat nilai jual singkong menjadi lebih tinggi.

2. Mengajak masyarakat untuk mengkonsumsi kerupuk kondang yang sudah terjamin dalam segi kesehatan.

Olahan kerupuk ini kami buat dengan menggunakan bahan-bahan yang aman. Kami juga tidak memasukkan atau mencampurkan bahan kimia yang berbahaya sehingga dapat dinikmati serta dikonsumsi oleh berbagai kalangan

masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

3. Penyuluhan kegiatan pelatihan PIRT.

PIRT adalah singkatan dari pangan industri rumah tangga dimana saat ini permintaannya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat, khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan dengan usaha kecil menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat.

Para pelaku industr mengaku mendapatkan banyak keuntungan dengan menjalankan bisnis rumahan, karena mereka bisa lebih menghemat dalam anggaran sewa lokasi produksi dan anggaran modal, serta mereka juga memiliki kendali penuh sehingga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama dengan keluarga dirumah. Sebelum memulai produksi olahan pangan, mereka harus terlebih dahulu mengurus sertifikat perizinan pangan industry rumah tangga (PIRT).

Penyuluhan pelatihan keamanan pangan (PKP) yang bernarasumberkan dinas kesehatan (DINKES), badan pengawas obat dan makanan

(BPOM), dan lembaga pengkajian pangan obat-obatan dan kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI). Materi yang diberikan pada saat pelatihan yaitu kebijakan dan program nasional keamanan pangan (IRTP), peraturan perundang-undangan di bidang pangan, keamanan dan mutu pangan, serta cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. Adapun hasil pelatihan yang kami dapatkan yaitu mengetahui bagaimana caranya mengurus surat izin usaha rumah tangga (PIRT) dan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga serta bagaimana caranya mengurus sertifikat halal.

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

Para pelaku industri mengaku mendapatkan banyak keuntungan jika menjalankan bisnisnya

dengan cara rumahan. Mereka mengaku bisa lebih berhemat dalam anggaran sewa lokasi produksi, anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah Tetapi sebelum parah parah pelaku industri olahan pangan dapat memulai bisnisnya, Mereka harus terlebih dahulu mengurus sertifikat perizinan pangan industri Rumah Tangga (PIRT).

Adapun kegiatan yang diadakan oleh Dinas Kesehatan dilakukan pada tanggal 14 April 2021 di Bengkulu Utara Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Wella Efetri sebagai ketua kelompok dan peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu ibu Susilawati, S.Sos, dari label halal yaitu Bapak Edwar Suharnas, dan Ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM.

Cara mendapatkan izin PIRT

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

- a. Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
- b. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan

c. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan

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

- a FC KTP pemilik usaha
- b Pas Foto 3 x 4 pemilik usaha rumahan (3 lembar)
- c Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
- d Dena lokasi bangunan
- e Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
- f Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
- g Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
- h Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
- i Label produksi makanan minuman yang diproduksi
- j Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan.
- k Mengikuti penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

Cara Mengurus PIRT

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

- a. Daftar ke Dinas kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi.
- b. Melakukan tes penyuluhan keamanan Pangan (PKP).
- c. Setelah melakukan Tes PKP akan ada dua kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan di arahkan di BPOM.
- d. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
- e. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh dinas kesehatan.⁴⁴

B. Potensi Keberlanjutan Program

Aspek terpenting dalam program kreatifitas mahasiswa adalah pada potensi keberlanjutan. Keberlanjutan program kreatifitas mahasiswa ini dapat didukung dengan terbentuknya suatu produk yang diberi

⁴⁴ Apa itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga). <https://izin.ci.id/indonesia-business>. Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.21

nama kerupuk kondang (kerupuk singkong rasa udang). Kerupuk ini dibuat dari bahan-bahan yang tidak berbahaya sehingga aman untuk dikonsumsi, selain itu kerupuk kondang juga memiliki rasa yang enak dan gurih dengan varian rasa yang berbeda.

Anggota kelompok program kreatifitas mahasiswa (PKM) ini terdiri dari satu ketua dan dua anggota lainnya. Ketua dan anggota kelompok ini dipilih berdasarkan musyawarah atau ketetapan bersama anggota kelompok. Kelompok ini dapat langsung terbentuk karena anggota kelompok yang ada merupakan teman satu kelas jadi sesama anggota kelompok mengenal dengan baik anggota lainnya, sehingga tidak diperlukan lagi proses penyesuaian antar tim.

Kelompok ini memiliki tugas untuk mengelola singkong menjadi suatu produk inovasi yang belum didapat di pasaran. Dalam hal pengolahan produk singkong diharapkan terbentuknya produk yang memiliki nilai jual dan digemari oleh masyarakat sehingga dapat menarik perhatian seluruh masyarakat untuk dapat menikmati produk tersebut. Keberlanjutan program PKM juga didukung dengan beberapa faktor, seperti adanya surat izin usaha rumah tangga (PIRT). Keberlanjutan program produk kerupuk kondang juga mampu mendukung beberapa aspek kehidupan, seperti :

a. Aspek Ekonomi

Ketika program produk kerupuk kondang (kerupuk singkong rasa udang) ini berhasil maka para petani dan masyarakat dapat mengolah singkong menjadi suatu produk dengan nilai jual yang cukup tinggi sehingga penghasilan masyarakat akan lebih bertambah. Banyaknya singkong yang ditanam oleh para petani ketika sudah saatnya dapat dipanen oleh masyarakat pengelolannya dan dapat menjadi lahan penghasilan bagi masyarakat sekitar.

b. Aspek Sosial

Dengan berhasilnya program kreatif mahasiswa kewirausahaan dalam hal kerupuk kondang maka diharapkan dapat menginspirasi masyarakat dalam membangun suatu usaha agar kedepannya dapat lebih kreatif lagi.

BAB VI

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan dalam memproduksi pembuatan kerupuk kondang (kerupuk singkong udang) yaitu pengecekan terhadap persiapan apa saja yang belum optimal, dengan tujuan akan meminimalkan resiko kegagalan pada proses produksi sampai dengan pngemasan sehingga produk yang sudah dikemas dapat langsung dipasarkan ke konsumen.

B. Kesimpulan

Terselenggaranya program PKM kewirausahaan dimana dalam hal ini penyusun membuat suatu produk inovasi yaitu kerupuk singkong udang (kerupuk kondang) sebagai upaya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan dan pembuatan suatu produk kerupuk yang kreatif, dan inovatif. Program tersebut terlaksana melalui beberapa rangkaian kegiatan maupun persiapan yang bertujuan untuk mengoptimalkan bentuk serta cita rasa dari produk kerupuk kondang (kerupuk singkong rasa udang). Kegiatan tersebut memberikan informasi kepada warga yang utamanya petani singkong melalui kegiatan sosialisasi dan promosi dari media sosial.

Selain itu untuk keberlanjutan program ini maka dibentuknya sebuah produk yang berbahan dasar singkong bernama “kerupuk kondang” yaitu suatu produk yang dibuat dari singkong dengan bahan tambahan lainnya serta cita rasa udang yang khas.

C. Saran

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan laporan kewirausahaan di masa mendatang akan lebih baik lagi. Untuk itu penyusun mohon saran dalam menyelesaikan laporan ini dan penyusun mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha serta dapat menambah lapangan pekerjaan baru sehingga bisa mengurangi pengangguran dalam masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- AlArif Nur Rianto, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h.14-15
- Haneef Aslam, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer* (Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada, 2010), h 54.
- Baskoro Agung,2014, *Status Update For The Best Student*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, h.170
- Danupranata Gita, *Buku Ajar Managemen*, (Jakarta: Salemba Empat, 2013), h. 41
- Hisrich, Robert, dkk, 2004, *entreprenewrship kewirausahaan*, Jakarta : Salemba Empat. H.47
- Hubies, *manajemen kreatifitas dan inovasi dalam bisnis*,(Jakarta:PT.Hecca Mitra Utama,2012), hal.62
- Winardi, 2003, *Entrepreneur & Entrepreneurship*, Jakarta:Kencana Prenada Media Grup
- Junaidi Aris, Akhmad Fauzy,Indiwiani Stuty, dll, *Buku Pedoman Pkm*, Diakses dari <https://simbelmawa.kemdikbud.go.id>, pada Tanggal 9 Februari 2022 pukul 13.23
- Hartini sri, 2012, *Peran Inovasi Pengembangan Kualitas Produk Dan Kinerja Bisnis*, Jurnal manajemen dan kewirausahaan, vol 14.no.1
- Julyanthry,dkk, 2020, *Manajemen Produksi Dan Operasi*, medan : yayasan kita menulis

- Nasir saleh, dkk, 2016, *pedoman budidaya ubi kayu di Indonesia*, bogor: pusat perpustakaan dan penyebaran teknologi pertanian, h.55-57
- Usmara Usi, *Pemikiran Kreatif Penasaran*, (Yogyakarta: Amara Books, 2008), h. 1-10.
- Tjiptono Fandy, *Strategi Pemasaran*, (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2000), h. 16
- Muhammad turmudi, 2017, *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, islamadina, vol.01
- Nayla Azara, *Pengertian Pkm Dan Jenisnya*, diakses dari , pada tanggal 13 mei 2021 pukul 20.30
<https://pertanian.go.id> diakses pada tanggal 23 September 2021
- Badan pusat statistik provinsi Bengkulu.
<https://bengkulu.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 24 September 2021
- <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id> diakses pada tanggal 24 September 2021
- Robet Asnawi dan Ratna Wylis Arief. *Teknologi Budidaya Ubi Kayu*. (Bogor Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 2008), hal. 5
- Upaya Pemerintah Berikan Kemudahan dan Dukungan Bagi UMKM <https://beritadaerah.co.id>.di akses pada 25 Mei 2021, pkl 14.00.
- Arus Sutrisni Putri, *Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia*,<https://www.kompas.com>. Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.14

<https://pertanian.go.id> Diakses pada Tanggal 23
September 2021

[https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan
manfaasingkong](https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaasingkong), Diakses pada Tanggal 05 September 2021,
pkl 07.11

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-produksi> Diakses
pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.23

<http://eprints.stainkudus.ac.id/1784/5/5.%20BAB%20II.pdf>
Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.23

[https://hot.liputan6.com/read/4679829/Pengertian-Inovasi-
Dan-Contohnya-Begini-Cara-Menciptakannya](https://hot.liputan6.com/read/4679829/Pengertian-Inovasi-Dan-Contohnya-Begini-Cara-Menciptakannya)

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-produksi> Diakses
pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.23

<http://eprints.stainkudus.ac.id/1784/5/5.%20BAB%20II.pdf>
Diakses pada Tanggal 2 Februari 2022 Pukul 21.23

[https://www.merdeka.com/trending/Pengertian-Inovasi-
Menurut-Para-Ahli-Ketahui-Ciri-Ciri-Beserta-Manfaatnya-
Kln.html](https://www.merdeka.com/trending/Pengertian-Inovasi-Menurut-Para-Ahli-Ketahui-Ciri-Ciri-Beserta-Manfaatnya-Kln.html)

<https://koinworks.com/blog/Cara-Tingkatkan-Value-Produk>



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

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen:

1. N A M A : **Fatimah Yunus, MA.**
 NIP. : 196303192000032003
 Tugas : Pembimbing I
2. N A M A : **Yunida Een Fryanti, M.Si.**
 NIP. : 198106122015032003
 Tugas : Pembimbing II

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


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

Judul Tugas Akhir : KERUPUK KONDANG (Kerupuk Singkong Rasa Udang)

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
 Pada Tanggal : 15 Februari 2021
 Dekan


 Dr. Asnaini, MA
 NIP. 197304121998032003

Tembusan :

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



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU**

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

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Hefti Liana
NIM : 1711170011)
Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah
Judul PKM : Peningkatan Nilai Jual singkong Melalui Inovasi Produksi
Kerupuk Kondang
Pembimbing II : Fatimah Yunus, MA

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	28 Juli 2021	-pelajari pedoman febi	-fokus PKM dibagi 3	<i>A</i>
2	16 Agustus 2021	-uji coba produk ditambah	-lampirkan lembar pembimbing 2	<i>B</i>
3	14 september 2021	-tambah teori produk		<i>A</i>
4	6 oktober 2021	-rumusan masalah diperbaiki -tambah teori peningkatan nilai jual	-tempat pelatihan diperbaiki -kesimpulan diperbaiki	<i>B</i>
5	21/10/2021	<i>Acc</i>	<i>dit dit dit dit</i>	<i>B.</i>

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

[Signature]
Kidwat, B.MA
NIP.19830792009121000

Bengkulu, 21/10/2021
Pembimbing I

[Signature]
Fatimah Yunus, MA
Nip.196303192000032003



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU**

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

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Hefti Liana
NIM : 1711170011)
Program Studi : Manajemen Haji dan Umrah
Judul PKM : Peningkatan Nilai Jual singkong Melalui Inovasi Produksi
Kerupuk Kondang
Pembimbing II : Yunida Een Fryanti, M.Si.

NO	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	18 Maret 2021	-pelajari pedoman febi	-fokus PKM dibagi 3	
2	7 April 2021	-uji coba produk ditambah	-perbaiki bentuk kerupuk dan kemasan	
3	20 April 2021	-tambah teori produk		
4	27 April 2021	Pembahasan laporan produksi		
5	22 Juni 2021	-tambah teori	- fokus pada peningkatan nilai jual	
6	28 Juni 2021	Ace laporan	produksi singkong	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen

Idwal B.M.A
NIP.19830792009121000

Bengkulu,
Pembimbing I

Yunida Een Fryanti, M.Si.
Nip.198106122015032003

2021



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

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 15 /17.03/2021

Diberikan kepada :

Nama : **WELLA EFETRI**
 Jabatan : **Pemilik / Penanggung Jawab Usaha**
 Alamat : **Desa Lubuk Sirih Ilir Kecamatan Manna**

Telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor : HK.03.1.23.04.12.2205 tanggal 5 April 2012 yang diselenggarakan di :

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



Arga Makmur, Juni 2021
 Kepala Dinas Kesehatan
 Kabupaten Bengkulu Utara

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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1219000730325**

Berdasarkan ketentuan Pasal 24 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, Lembaga OSS menerbitkan NIB kepada

Nama Pemilik Usaha	:	WELLA EFETRI
Nomor KTP	:	1701046609980001
NPWP Pemilik Usaha	:	
Nama Usaha	:	KERUPUK KONDANG
NPWP Usaha	:	-
Alamat	:	LUBUK SIRIH ILIR, Kel. Lubuk Sirih Ilir, Kec. Manna Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI	:	10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Akses Kepabeanaan	:	-
Kekayaan Bersih	:	Rp 2.400.000 (Dua Juta Empat Ratus Ribu Rupiah)

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

Diterbitkan tanggal : 2 Juli 2021

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

IZIN USAHA

(Izin Usaha Mikro Kecil)

Berdasarkan ketentuan Pasal 31 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, untuk dan atas nama Menteri, Pimpinan Lembaga, Gubernur, Bupati/Walikota, Lembaga OSS menerbitkan Izin Usaha berupa **Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK)** kepada:

Nama Pemilik Usaha	: WELLA EFETRI
Nomor Induk Berusaha	: 1219000730325
Alamat Pemilik Usaha	: LUBUK SIRIH ILIR, Kel. Lubuk Sirih Ilir, Kec. Manna, Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu
Nama Usaha	: KERUPUK KONDANG
Kode KBLI	: 10794
Nama KBLI	: INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Alamat Usaha	: JL. HIBRIDA UJUNG GANG TIRTA 2, Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu

IUMK berlaku untuk melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang/jasa dan berlaku sebagai izin lokasi usaha sesuai ketentuan perundangan.

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

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

Tanggal Terbit Izin Usaha : 2 Juli 2021



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

**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA****Izin Operasional/Komersial**

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

Nama Usaha : KERUPUK KONDANG
Nomor Induk Berusaha : 1219000730325
Lokasi Yang Dimohon
a. Alamat : JL. HIBRIDA UJUNG GANG TIRTA 2
b. Desa/Kelurahan : Pagar Dewa
c. Kecamatan : Selebar
d. Kabupaten/Kota : Kota Bengkulu
e. Provinsi : Bengkulu

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

1. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

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

Diterbitkan : 2 Juli 2021
tanggal



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

Dicetak tanggal : 05 Juli 2021

**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA****LAMPIRAN**

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

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



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

Proses pembuatan kerupuk Kondang



Alat dan Bahan



Proses Pencetakan



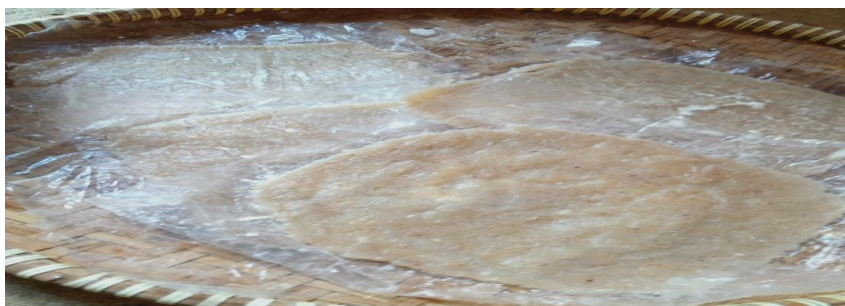


Foto konsumen kerupuk Kondang



Label dan Kemasan Kerupuk Kondang





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: 228/SKBP-FEBI/05/2022


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

Nama : Hefti Liana
 NIM : 1711170011
 Program Studi : Manajemen Haji dan Umroh
 Jenis Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa
 Judul Tugas Akhir : Peningkatan Nilai Jual Singkong Melalui Inovasi Produksi Kerupuk Kondang

Dinyatakan lolos uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 29%. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 28 Januari 2022
 Ketua/Wakil Dekan I


 Dr. Nurul Hak, MA
 NIP. 196606161995031002