

**MEKANISME PEMASARAN KERUPUK
KULIT PISANG (KRUKUPIS)**



SKRIPSI

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

OLEH :

Ovyka Anggraini
NIM 1711140072

**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU
BENGKULU, 2021 M/1443 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING


Skripsi yang ditulis oleh Ovyka Anggraini, NIM 1711140072 dengan judul **“Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS”, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran dari Pembimbing I dan Pembimbing II.**

Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang **Munaqosah** skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 09 Juni 2021

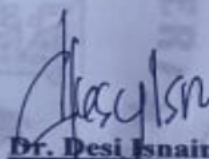
28 Syawal 1443 H

Pembimbing I



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP.196606161995031002

Pembimbing II



Dr. Desi Isnaini, M.A.
NIP.197412022006042001



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

Jalan Raden Fatah Pagardewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879-, Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **"Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS)"**, ditulis oleh **Ovyka Angraini NIM.1711140072**, Program Studi **Perbankan Syariah, Jurusan Ekonomi Islam**, telah diuji dan dipertahankan di depan **Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu** pada:

Hari : Selasa
Tanggal : 21 September 2021 M / 14 Syafar 1443H

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

Bengkulu, 27 September 2021 M
20 Safar 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris

Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
NIP.197705052007102002

Khairiah El Wardah, M.Ag
NIP.197808072005012008

Penguji I

Penguji II

Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
NIP.197705052007102002

Badarudin Nurhab, MM
NIP.198711262019031004

Mengetahui,
Plt. Dekan

Dr. Asnaini, M.A
NIP.197304121998032003

MOTTO

“Barang siapa yang menyulitkan (orang lain) maka Allah akan mempersulitnya pada hari kiamat”

(HR Al-Bukhari:7152)

**Kuatn lagi bahunya, banyakin lagi sabar nya,
karena ada orang tua yang harus dibahagiakan.**

(Ovyka Anggraini)



PERSEMBAHAN

Kupersembahkan Skripsi ini untuk :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Skripsi ini.
2. Kedua orang tua tercinta, bapak Ninsarman dan ibu Ramadaniah yang telah memberikan dukungan, doa serta motivasi nya. Terima kasih atas segala jasa dan kasih sayang yang tak terhingga sepanjang masa.
3. Saudara-saudaraku, kakak Anggy Apriansya Putra dan adek Leony Triani yang tersayang, terima kasih selalu memberikan semangat dan dukungan selalu.
4. Teman-teman, terima kasih atas semangat dan dukungan yang selalu memberikan disaat ingin menyerah.
5. Dr. Nurul Hak.M.A selaku pembimbing I yang selalu meluangkan waktu dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Desi Isnaini.MA selaku pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan nya dalam penyelesaian skripsi ini.

7. Almemater Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. SKRIPSI dengan judul “Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS)”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. SKRIPSI ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan 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 pada daftar pustaka.

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

Bengkulu, 07 September 2021 M
29 Muharam 1443 H

Mahasiswa Yang Menyatakan



Ovyka Anggraini
NIM. 1711140072

ABSTRAK

Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (Krukupis)

Oleh Ovyka Anggraini, NIM 1711140072.

Banyaknya masyarakat yang belum banyak mengetahui dari kulit pisang ini, dimana kebanyakan masyarakat hanya menggunakan buah pisang nya saja untuk di konsumsi dan di olah. Kami berinovasi untuk menciptakan suatu produk yang olahan nya berbahan baku kulit pisang yaitu Kerupuk Kulit Pisang.

Adapun strategi pemasaran yang kami lakukan dalam usaha ini yaitu dengan menjual disekitar tempat usaha dan usaha ini juga melakukan pemasaran dengan cara online maupun offline dimana menggunakan media sosial seperti Whatsapp dan untuk offline nya bisa langsung ke dapur produksi. Usaha Kerupuuk Kulit Pisang ini merupakan ide bisnis yang menarik dengan memanfaatkan limbah kulit pisang supaya bisa meminimalisir limbah dari kulit pisang tersebut. Anggaran yang dikeluarkan dalam usaha ini sebesar Rp 1.205.000, target yang kami capai dalam usaha ini memperoleh profit dari modal yang telah kami keluarkan.

Kata Kunci: Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), Pemasaran, Kulit pisang

ABSTRACT

Marketing Mechanism Of Banana Peel Crackers (Krukupis) By Ovyka anggraini, NIM 1711140072

Many people do not know much about this banana peel, where most people only use bananas for consumption and processed from banana peels, namely banana peel crackers.

The marketing strategy that we do in this business also does marketing online using social media such as whatsapp and other social media. This banana peel cracker business is an interesting business idea by utilizing banana peel waste in order to minimize the banana peel. The budget spent in this business is RP. 1205.000, the target we have achieved in this business is to gain profit from the capital we have.

Keywords: Student Creativity Program (PKM), Marketing, Banana Peel.

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“MEKANISME PEMASARAN KERUPUK KULIT PISANG (KRUKUPIS)”**, Shalawat dan salam Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah pemanfaatan kulit pisang kepok menjadi kerupuk kulit pisang (krukupis) dalam meminimalis kulit pisang dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

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

1. Bapak Dr. KH. Zukarnain, M.Pd, selaku Plt Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA selaku Plt Dekan Fakultas Ekonomi

dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.

3. Dr. Desi Isnaini, MA Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas dan Bisnis Islam Intitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
4. Dr. Nurul Hak, MA Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
5. Dr. Desi Isnaini, MA Selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua tercinta, bapak Ninsarman dan ibu Ramadaniah, kakak Anggy Apriansya Putra dan adik Leony Triani, serta keluarga besar yang telah memberikan dukungan penuh atas doa dan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang

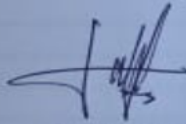
telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.

9. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan Skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi oleh karena

itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis kedepan.

Bengkulu, 09 Juni 2021 M
28 Syawal 1443 H



Ovyka Anggraini
NIM 1711140072

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK.....	vii
ABSTRAC.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR LABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang.....	1
2. Rumusan Masalah.....	4
3. Tujuan Program.....	4
4. Kegunaan Penelitian.....
5. Penelitian terdahulu.....
6. Sistematika Penulisan.....
7. Manfaat Program.....	5
8. Luaran yang Diharapkan.....	6
BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
1. Pangsa Pasar.....	7
2. Lokasi Usaha.....
3. Analisa Kelayakan Usaha/Program.....	8
4. Analisis Keuntungan.....	10
BAB III METODE PELAKSANAAN	
1. Alat Dan Bahan.....
2. Anggaran Biaya.....
3. Jadwal Kegiatan.....
4. Proses Pembuatan.....

5. Proses Promosi Dan Pemasaran.....
6. Analisis Peluang Usaha.....

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSIKEBERLANJUTAN

1. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program..27
2. Potensi Keberlanjutan Program.....
3. Evaluasi.....

BAB V PENUTUP

1. Kesimpulan.....32
2. Saran.....33

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Biaya Investasi dan Investasi Modal Kerja

Tabel 3.1 Alat Pembuatan Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS)

Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS)

Tabel 3.3 Kandungan Gizi Pada Berbagai Jenis Pisang

Tabel 3.4 Kandungan gizi berbagai jenis pisang (per 100 gr)

Tabel 3.5 Nilai gizi buah pisang per 100 gr

Tabel 3.6 Komposisi kimia kulit buah pisang

Tabel 4.1 Anggaran Biaya

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Biodata Diri

Lampiran 2 : Biodata (CV) Dosen Pembimbing I

Lampiran 3 : Biodata (CV) Dosen Pembimbing II

Lampiran 4 : Lembar Bimbingan Pembimbing I

Lampiran 5 : Lembar Bimbingan Pembimbing II

Lembaran 6 : Lembar Pengesahan Judul

Lembaran 7 : SK Pembimbing

Lembaran 8 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

Lembaran 9 : Surat Persetujuan Pemenuhan Komiten

Lembaran 10 : Sertifikat Produksi Pangan Industry Tangga
(SPP-IRT)

Lembaran 11 : Surat keterangan plagiasi

Lampiran 12 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Program Kreativitas Mahasiswa (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 mandiri dan arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap, tanggung jawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.

Di zaman sekarang dimana masyarakat sudah sangat minim terhadap mutu makanan yang sehat terutama makanan yang bersifat cemilan atau jajanan ringan. Terlebih di dalam kesibukan masyarakat di saat mengerjakan suatu pekerjaan atau aktivitas, hobi atau kegiatan saat waktu istirahat biasanya tidak

terpisahkan dari yang namanya cemilan atau jajanan ringan yang biasa dibeli dalam bentuk kemasan dari berbagai toko-toko, supermarket atau bahkan dari stand atau kios yang sering berada di pinggir jalan. Pisang adalah salah satu buah yang sangat digemari masyarakat, tapi dikalangan masyarakat Indonesia belum banyak mengerti manfaat dari kulit pisang itu selain buahnya, kulit pisang biasanya menjadi limbah yang dibuat makanan ternak. Kulit pisang sendiri juga dapat kita olah krupuk yang enak dan gurih. Kulit pisang merupakan hasil samping dari pemanfaatan pisang yang dapat dijadikan makanan ringan seperti krupuk kulit pisang. Untuk itu penulis membuat suatu produk yang berjudul **“Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS”**. Produk yang berbahan dasar dari kulit pisang yang aman untuk dikonsumsi karena higienis dan bersih dalam proses produksi tentu saja harus terjangkau oleh masyarakat pada umumnya.¹

Dari uraian diatas maka kami penulis memilih untuk memproduksi serta mengembangkan bisnis. kerupuk kulit pisang (krukupis) dalam kemasan yang bisa display ke toko-toko yang bekerjasama atau bisa dijual sendiri-sendiri. Limbah kulit pisang ini

¹Andi wijaya.2021. pengolahan limbah kulit pisang, <https://simbelmawa.kemdikbud.go.id/portal/wpcontent/uploads/2021/02/Pedoman-PKM-2021>

sebenarnya mengandung zat gizi yang cukup tinggi terutama pada vitamin dan mineralnya, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Selain dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan, juga memperbaiki kandungan gizi bila diolah menjadi makanan atau camilan, salah satunya cemilan kerupuk. Kerupuk adalah makanan ringan di mana masyarakat sekitar sering menggunakannya sebagai pelengkap makanan berat, yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dan dicampur bahan baku utama seperti udang atau ikan. Namun saat ini, harga udang dan ikan melonjak besar dipasaran oleh karna itu, masyarakat Indonesia membuat inovasi dengan berbagai macam bahan baku utama untuk pembuatan kerupuk. Salah satunya adalah kulit pisang ini. Kerupuk kulit pisang (krukupis) juga dapat di inovasikan menjadi berbagai macam olahan pangan yang kekinian dan bergizi.

hasil penelitian tim universitas kedokteran taichung chung shan, taiwa, ternyata ekstra kulit pisang berpotensi mengurangi gejala depresi dan menjaga kesehatan retina mata, memberikan kesehatan untuk mata, memutihkan gigi, menyembuhkan jerawat, menghilangkan kutil, mengurangi kerutan diwajah, dan perada nyeri. Kandungan nutri kulit pisang yaitu Air

68.90%, Karbohidrat 18.50%, Lemak 2.11 %, Protein 0.32 %, Kalsium 71 mg/100 gr, Besi 166 mg/100 gr, Vitamin 0,12 mg 100 gr, Vitamin 17.5 mg 100 gr. Karena selain kaya vitamin B6, kulit pisang ini banyak mengandung serotin yang berfungsi menyeimbangkan mood.² Usaha ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari kerupuk kulit pisang sekaligus mengurangi limbah kulit pisang, mengembangkan ekonomi kreatif dengan memanfaatkan kulit pisang sebagai bahan pembuatan produk makanan ringan, menambah variasi olahan makanan yang kekinian dan bergizi untuk masyarakat khususnya lingkungan sekitar, menciptakan lapangan pekerjaan baru untuk mengurangi pengangguran dengan memberdayakan masyarakat sekitar.³

Dengan alasan diatas akhirnya penulis memutuskan untuk mengambil tugas akhir yang berjudul **“Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS)”**. Dengan harapan konsumen yang memakan cemilan produksi ini akan merasakan kesenangan dan semangat yang maksimal dalam menjalankan aktivitasnya.

²Bayu adiriyanto. 2019. Pengaruh penambahan imbah kulit pisang kapok,<http://jurnal.polbanten-bogor.ac.id>

³dr.irma linda. 2021. KhasiatManfaat: Kandungan Gizi dan manfaat kulit pisang bagi kesehatan, <https://jovee.id/manfaat-kulit-pisang-ternyata-bisa-dimakan-juga-lho/>

2. Rumusan Masalah

Bagaimana strategi pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS).

3. Tujuan Program

1. Untuk mengembangkan kerupuk kulit pisang sebagai produk olahan makanan ringan baru dari limbah pengolahan kulit pisang.
2. Agar dapat mengetahui kandungan yang terdapat di dalam kulit pisang.
3. Membuka peluang bisnis kepada masyarakat umum melalui pengembangan usaha pembuatan kerupuk kulit pisang.

4. Manfaat Program

1. Bagi Fakultas

Memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai manfaat limbah kulit pisang bahwa kulit pisang tersebut memiliki nilai jual yang baik yaitu dengan mengolah kulit pisang menjadi suatu produk cemilan yaitu kerupuk kulit pisang .

2. Bagi Peneliti

Dengan bisnis ini diharapkan peneliti dapat melihat peluang keuntungan yang diperkirakan bisa didapatkan seiring dengan pemasaran hasil produk

Kerupuk kulit pisang (krukupis) Diharapkan juga peneliti seiring dengan perjalanan usaha Kerupuk kulit pisang (krukupis) akan mendapatkan banyak pengalaman dan menambah ilmu serta menambah wawasan kewiraswastaan peneliti.

3. Bagi Masyarakat

1. Menambah sumber gizi baru bagi masyarakat melalui konsumsi kerupuk kulit pisang yang mengandung vitamin B6 dan serotonin yang berfungsi menyeimbangkan mood.
2. Menambah inovasi produk makanan ringan
3. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kulit pisang
4. Meminimalisir limbah kulit pisang dan mengurangi sampah organik

5. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dalam kegiatan ini yang berbentuk program kreativitas mahasiswa (PKM) di bidang kewirausahaan yang menghasilkan produk yang berupa makanan ringan yang di olah dari limbah yang sebelumnya tidak terpikirkan untuk di olah kembali dengan adanya kreativitas dan usaha maka kami peneliti membuat inovasi baru dari pengolahan limbah

kulit pisang produk tersebut yaitu Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS).

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Pangsa Pasar

Target pasar dari penjualan Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini adalah untuk semua kalangan baik anak-anak, remaja dan dewasa, kemudian untuk lokasi pemasaran bisa secara online di whatsapp dan media

sosial pribadi lainnya dan untuk pemasaran secara offline bisa di tempat-tempat umum seperti dapur produksi, warung kantin sekolah atau pun kampus dan lainnya yang telah bekerja sama dengan kami, dan bisa di tempat-tempat lainnya.

Kerupuk kulit pisang (KRUKUPIS) ini memiliki potensi gizi dan kaya akan protein, koboidrat dan lainnya, jadi kerupuk kulit pisang ini bisa menjadi salah satu makanan yang bergizi dan bervitamin.

Kekuatan dari produk kerupuk kulit pisang ini yaitu:

1. Dalam pembuatan makanan ringan kerupuk kulit pisang ini berbahan baku yang digunakan cukup simpel dan mudah didapatkan dengan masyarakat.
2. Peroses pembuatan dari kerupuk kulit pisang ini cukup mudah dan tidak menggunakan waktu yang lama.
3. Harga yang ditawarkan dari kerupuk kulit pisang ini terjangkau bagi setiap kalangan masyarakat.
4. Varian rasa pun dari kerupuk kulit pisang ini terdiri dari empat varian rasa yaitu original, jagung bakar pedas, jagung manis, dan balado.
5. Makanan ringan kerupuk kulit pisang ini diolah tanpa menggunakan pengawet makanan.

Kelemahan dari produk kerupuk kulit pisang ini yaitu:

1. Faktor cuaca yang tidak bisa menentu seperti hujan lebat dan lain-lain, maka tingkat produksi akan lama dan juga untuk pembelian akhirnya terhambat atau menurun.
2. Belum banyaknya orang yang sadar akan manfaat kulit pisang itu ternyata termasuk makanan yang cukup bergizi.

2. Lokasi Usaha/Program

Lokasi yang akan ditempatkan ialah tempat yang strategi, dimana di sini kami menempatkan lokasi di Perumnas Bukit Asri Sukarami Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Dengan memilih tempat yang strategis ini dapat memudahkan juga bagi penjual untuk mempromosikan produk, setelah itu baru bisa memulai penjualan dengan berkeliling untuk mendapatkan konsumen dengan cepat, alasan mengapa memilih tempat di Perumnas Bukit Asri Sukarami Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu ini karena di zaman sekarang masyarakat sekitar sangat senang dan menyukai makanan ringan yang mudah untuk di cari dan tentunya dengan harga yang terjangkau dengan itu proses penjualan bisa mendapatkan keuntungan.

3. Analisa kelayakan usaha /program

Untuk kewirausahaan ini khusus nya untuk usaha KRUKUPIS (Kerupuk Kulit Pisang) keuntungannya bisa tiga kali lipat dari modal awal, karena selain modal nya kecil dan mudah di dapat dan juga harga bahan pokok nya begitu murah di kalangan pasaran. Untuk berinvestasi di usaha ini tidak akan merugikan selagi konsumen nya ada dan masih banyak penggemar Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS).

4. AnalisaKeuntungan

Rekap biaya Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) sebagai berikut:

Tabel 2.1
Investasi Perlatan

Peralatan	Jumlah	Harga Per Alat	Total Harga
Baskom	2 buah	Rp 10.000	Rp 20.000
Kompore dan gas	1 buah	Rp 500.000	Rp 500.000
Pisau	2 buah	Rp 10.000	Rp 20.000
Sepatula	1 buah	Rp 30.000	Rp 30.000
Sendok	1 buah	Rp 15.000	Rp 15.000
Toples	2 buah	Rp 20.000	Rp 40.000

Kemasan	2 pack	Rp 40.000	Rp 80.000
Belender	1 buah	Rp 150.000	Rp 150.000
Saringan	1 buah	Rp 15.000	Rp 15.000
Jumlah Investasi Peralatan			Rp 870.000

Investasi Modal Kerja:

Bahan	jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Kulit Pisang	8 sisir	Rp 10.000	Rp 80.000
Lebel	2 kotak	Rp 10.000	Rp 20.000
Tepung Tapioka	4 Kg	RP 12.000	Rp 48.000
Bawang Daun	1 Kg	RP 15.000	Rp 15.000
Bawang Merah	1 Kg	Rp 25.000	Rp 25.000
Bawang Putih	1 Kg	Rp 25.000	Rp 25.000
Seledri	1 Kg	Rp 33.000	Rp 33.000

Minyak Goreng	4 Kg	Rp 12.000	Rp 48.000
Garam	1/6	Rp 6.000	Rp 6.000
Kapur Sirih	500 gr	Rp 15.000	Rp 15.000
Penyedap Rasa	1/6	Rp 15.000	Rp 15.000
Total Investasi Modal Kerja			Rp 335.000

Jadi, Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan Usaha Mikro Kecil Krupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) dalam kemasan adalah **Rp 870.000+Rp 335.000** sehingga total yang digunakan sebesar **Rp1.205.000**.

Perhitungan Biaya Produksi:

Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

1. Penyusutan
2. Umur alat selama 2 tahun
3. Hingga akhir alat Rp 0
4. Produk laku terjual semua
5. Biaya transportasi merupakan biaya tetap
6. Selama sehari dapat memproduksi 6 kemasan

Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS)

7. Hari kerja 15 hari perbulan sehingga memproduksi perbulan sebanyak 90 kemasan.

Biaya Oprasional Per Bulan:

Penyusutan Rp 870.000/24 bln	= Rp	36.25	
Transpotasi,Dll	= Rp	100.000	+
Total	= Rp	136.25	

Biaya Variabel:

Nama	Harga	Jumlah
Kulit Pisang	Rp 80.000 x 8	640.000
Bumbu Aneka Rasa	Rp 20.000 x 4	80.000
Tepung Tapioka	Rp 25.000 x 3	48.000
Minyak Goreng	Rp 12.000 x 4	48.000
Bawang Daun	Rp 15.000 x 1	15.000
Bawang Merah	Rp 25.000 x 1	25.000
Bawang Putih	Rp 25.000 x 1	25.000

Seledri	Rp 33.000 x 1	33.000
Garam	Rp 6.000 x 1/6	6.000
Kapur Sirih	Rp 15.000 x 500gr	15.000
Total Biaya variabel		935.000

Biaya produksi untuk setiap bungkus Produk Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) adalah:

Biaya Tetap = Rp 870.000/90 kemasan = Rp 9,667

Biaya Variabel = Rp 935.000/6 kemasan = Rp 155.833 +

Biaya Produksi Per Bungkus = Rp 165,5

Perhitungan Titik Impas

Perhitungan produksi per kemasan = Rp 165,5

Harga jual dipasarkan rata-rata = Rp 10.000

$$\begin{aligned} \text{BEP (Break Event Point)} &= \frac{\text{biaya tetap}}{\text{biaya jual} - \text{biaya}} \\ &= \frac{\text{Rp 870.000}}{\text{Rp 10.000} - 155.833} \\ &= \mathbf{88.38} \end{aligned}$$

Untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp 10.000 per kemasan, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 88.38 kemasan. Jika penjualan tersebut tidak mencapai titik 88.38

kemasan. Maka perusahaan terindikasi kerugian karena biaya produksi tidak tertutupi.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

1. Alat dan Bahan.
 - a. Alat yang digunakan pada proses pembuatan

Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) yaitu :

Tabel 3.1

Alat Pembuatan KRUKUPIS

Nama alat	Jumlah
Baskom	2 buah
Pisau	2 buah
Wajan	1 buah
Sendok pengoreng	1 buah
kuali	1 buah
Saringan	1 buah
Toples	2 buah
Plastik	2 paks
Belender	1 alat
Kulkasa	1 alat
Ember	2 buah
Kompur gas	1 buah

- b. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan kerupuk kulit pisang (krukupis) yaitu :

Tabel 3.2
Bahan Pembuatan KRUKUPIS

Bahan	Jumlah
Kulit pisang	8 sisir
Tepung tapioka	4 kg
Bawang daun	1 kg
Bawang merah	1 kg
Seledri	1 kg
Minyak goreng	kg
Garam	1/6 kg
Kapur sirih	500 gram
Penyedap rasa	1/6 kg

2. Proses Pembuatan Keupuk Kulit Pisang (KRIKUPIS)

Proses pembuatan Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) sebagai berikut :

- a. Langkah pertama kulit pisang yang masih mentah dicuci bersih dan direndam dengan air kapur selama 30 menit.
- b. Kemudian dikukus selama 2 jam setelah itu kulit pisang tersebut di potong-potong lalu dibelender sampai halus.
- c. Campur dengan bumbu-bumbu yang sudah disiapkan di antara nya bawang putih, bawang merah, seledri, bawang rambut, garam, penyedap rasa, micin dan tepung.
- d. Lalu aduk adonan hingga tercampur rata, setelah adonan tercampur rata maka adonan tersebut dimasukkan kedalam plastik bisa plastik gula atau pun plastik es sesuai selera.
- e. Kemudian dikukus lagi selama 2 jam.
- f. Setelah kukusan di kukus selama 2 jam lalu,kukusan tersebut dimasukan kedalam kulkas selama semalaman agar adonan tersebut tidak lengket saat di iris.
- g. kemudian adonan tersebut diiris tipis-tipis dan

langsung dijemur sampai kering.

- h. Setelah itu baru bisa digoreng dan dikemas untuk dikonsumsi dan dipasarkan.

3. Proses Promosi dan Pemasaran

Secara sederhana berikut ini adalah model lima tahap proses pemasaran menurut Philip Kotler (2012) adalah:⁴

1. Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan.
Konsep inti dari sebuah pemasaran yaitu identifikasi kebutuhan dan keinginan pelanggan, produk yang di desain sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan akan lebih mudah diterima dan disukai oleh para konsumen.
2. Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan.
Setelah perusahaan mampu mengidentifikasi need and want dari konsumen, maka perusahaan harus mendesain strategi pemasaran yang berorientasi pada konsumen.
3. Mendesain program pemasaran terpadu (bauran pemasaran).
Strategi pemasaran yang sudah di desain

⁴ 5 Tahap Proses Pemasaran (*marketing proces*) menurut Philip Kotler.

tersebut, maka tahap selanjutnya adalah mengimplemmentasikan melalui program-program pemasaran. Dimana program-program pemasaran tersebut adalah serangkaian program pemasaran dalam upaya menjalankan strategipemasaran yang telah ditentukan oleh pemasar.

4. Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan.

Kesuksesan suatu perusahaan dalam menjalin hubungan dengan pelanggan, akan menentukan ekspektasi dan keberlangsungan hidup perusahaan di waktu yang akan mendatang. Hubungan yang baik akan menimbulkankepuasan pelanggan kepada perusahaan kita, tentu ini akan menjadi investasi jangka panjang karena akan mengurangi biaya promosi karena sudah ada pelanggan yang loyal.

5. Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan ekuitas dari pelanggan.

Keberhasilan perusahaan menangkap nilai dari pelanggan yaitu output dan hasil dari strategi pemasaran yang sukses dilakukan, terutama ke-empat tahap proses pemasaran diatas.

Adapun proses pemasaran Kerupuk Kulit

Pisang (KRUKUPIS) ini yakini dengan berkembangnya teknologi maka kami memanfaatkan salah satu aplikasi yang ada di playstore untuk digunakan sebagai salah satu sarana atau tempat memasarkan produk Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) yaitu kami menggunakan media sosial seperti Whatsapp, Facebook, Instagram dan media sosial kami yang lainnya. Dan kami juga mempromosikan produk Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini melalui berbagai cara yang diharapkan dapat dijangkau masyarakat secara luas. Pertama di mulai dari pintu ke pintu, warung atau toko yang bahkan sampai ke pasar sawalayan sekalipun.

Selain itu, produk Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini kaya akan vitamin B6 yang diperlukan oleh tubuh, dengan kemasan yang menarik dan cita rasa yang khas sehingga mampu bersaing dengan kerupuk yang dari bahan dasar kerupuk asli (kerupuk ikan). Hal ini dengan cara memanfaatkan kulit pisang yang sudah tidak terpakai lagi dan untuk harga Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini akan di jual dengan harga yang relatif terjangkau. Sehingga dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat dengan kisaran harga Rp

10.000. Untuk distribusi Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini juga dapat didistribusikan ke berbagai wilayah, baik di desa, kota, warung ataupun pasar, rumah makan, kantin sekolah/kampus dan juga di kalangan masyarakat.

4. Analisis Peluang Usaha

Berdasarkan analisis pasar Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini mempunyai peluang yang cukup tinggi . dilihat dari keunggulan produk ini yang mana segi komposisi yang bergizi dan tidak mengandung bahan pengawet. Usaha ini juga termasuk investasi dimasa yang akan datang karena bisa menjadi suatu potensi penghasilan.

Kulit buah pisang yang selama kurang begitu dimanfaatkan masyarakat ternyata menyimpan banyak manfaat yang tentu membuatnya lebih bernilai. Jika selama ini buah pisang sering dianggap limbah dan hanya dijadikan untuk makanan ternak, namun kini buah pisang dapat dimanfaatkan untuk dibuat menjadi camilan lezat dan tergolong sangat unik. Kulit buah pisang dapat dijadikan olahan kerupuk yang bercita rasa lezat dan sangat menggoda. Kerupuk kulit pisang memiliki rasa yang tak kalah lezat dengan olahan kerupuk lainnya.

Kerupuk kulit pisang bukan berarti tidak memiliki nilai gizi dan nutrisi, kulit pisang menyimpan berbagai serat yang sangat tinggi, memiliki kandungan karbohidrat, protein, vitamin C, B dan juga kalsium. berbagai penelitian yang ada telah menunjukkan kulit pisang memiliki manfaat yang mampu menjaga kesehatan retina mata serta mengurangi gejala depresi. Olahan kerupuk kulit pisang yang terbilang unik menyuguhkan rasa nikmat juga manfaat yang bagus bagi tubuh. Manfaat kulit pisang yang dapat dikonsumsi masyarakat dalam bentuk kerupuk kulit pisang. Hal ini tentu menjadi sebuah peluang bisnis baru yang sangat menjanjikan. kulit pisang yang selama ini tidak dimanfaatkan orang menjadi suatu hal baru untuk dijadikan camilan enak dan sangat lezat.

Peluang dalam usaha kerupuk kulit pisang terbilang sangat propektif dengan respon positif oleh berbagai kalangan masyarakat. Usaha Kerupuk Kulit Pisang menjadi suatu pilihan usaha olahan dari kulit pisang yang menguntungkan hingga banyak orang yang terpincut untuk menerjuni usaha tersebut. Usaha kerupuk kulit pisang menjadi suatu usaha camilan unik yang menyajikan cita rasa nikmat, gurih dan lezat juga peminatnya sangat tinggi, jumlah

peminatnya yang melonjak menjadikan usaha kerupuk kulit pisang sebagai salah satu usaha berpotensi bagus dan juga cemerlang.

Selanjutnya peluang dari usaha kulit pisang ini masih sangat jarang ditemukan produk olahan kulit pisang. Selain itu, harga bahan baku kulit pisang yang murah dapat menekan biaya produksi. Dengan begitu, kami dapat memproduksi olahan kulit pisang dengan biaya yang murah sehingga kami juga dapat memasarkannya dengan harga terjangkau.

Sebagaimana diketahui bahwa tanaman pisang saat ini dikenal sebagai tanaman buah yang ditanam dan dimanfaatkan di Indonesia. Buah pisang merupakan buah yang familiar dikenal luas di masyarakat Indonesia baik masyarakat pedesaan maupun perkotaan. Pisang merupakan makanan pokok terpenting bagi negara berkembang. Tanaman pisang merupakan tanaman holtikultura dengan tingkat produksi cukup tertinggi di Indonesia yang cenderung meningkat dari tahun ke tahun. Namun selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Buah pisang juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, dengan demikian pisang juga merupakan salah satu bahan pangan yang mampu

meningkatkan gizi masyarakat.⁵

Pisang merupakan buah yang mudah ditemukan dimana-mana dan jumlahnya yang melimpah membuat harga pisang tidak terlalu mahal. Hal tersebut dikarenakan hampir setiap rumah memiliki pohon pisang. Namun, belum banyak masyarakat yang tahu bahwa kulit pisang sebenarnya bisa dimanfaatkan menjadi suatu olahan makanan ringan. Masyarakat hanya memanfaatkan buah pisang untuk dikonsumsi langsung ataupun dibuat makanan ringan.

Kulit pisang sebenarnya memiliki banyak serat yang bagus untuk pencernaan. Kandungan vitamin B dan C, kalsium, dan karbohidrat. Selain itu, kulit pisang mempunyai manfaat atau potensi untuk mengurangi gejala depresi. Kulit pisang juga mengandung banyak serotonin yang dapat menyeimbangkan mood.

Kulit pisang berpotensi untuk dijadikan usaha bisnis. Hal tersebut dikarenakan masih sangat jarang masyarakat yang mengolahnya menjadi produk makanan. Bahan baku yang mudah diperoleh dan harganya yang murah akan

⁵Tety. Kandungan kulit pisang. (sumber: www.risvank.com/reaksi-bioetanol 2006 [diunggah tanggal 12 Maret 2015, dan diakses pada 5 September 2021])

mendukung terlaksananya usaha bisnis ini.

Pisang memberikan kontribusi besar terhadap produksi buah nasional, dimana perkembangan produksi pisang di Indonesia sejak tahun 1980-2013 cenderung meningkat. Pada tahun 1980 produksi pisang Indonesia sebesar 1,98 jutaton, maka pada tahun pada tahun 2014 mencapai 6,28 juta ton. Peningkatan produksi pisang pada kurun waktu tersebut rata-rata mencapai 3,94% per tahun. Pertumbuhan pisang di Jawa lebih tinggi dibandingkan di luar Jawa (Kementrian Pertanian, 2014). Pemanfaatan pisang pada umumnya masih pada taraf pangan, belum menuju pada pemanfaatan semua bagian dari organ buah pisang tersebut.

Setelah pisang di konsumsi kebanyakan orang pada umumnya akan membuang sia-sia kulit pisang tersebut atau hanya dijadikan sebagai pakan ternak. Buah pisang merupakan buah yang berkembang dari alat-alat kelamin betina, tetapi seringkali bagian-bagian lain pada bunga ikut serta dalam menyusun buah. Bagian luar disusun oleh kulit buah yang melingkungi biji. Kulit buah (perikarpium) sebelum masaknya buah tidak mengalami diferensiasi jaringan yang berarti.

Selama perkembangan buah, jumlah sel bertambah dan jaringan parenkim mungkin tetap parenkimatik. Pada buah yang masak dapat dibedakan antara esokarpium, mesokarium dan endokarpium.

Pembagian antara ketiga kulit buah ini hanya diperuntukkan dalam deskripsianatomi buah yang masak, tidak berdasar masing-masing bagian tersebut. Sebaliknya mungkin pada bagian mesokarpium tidak berkembang. Biasanya padamesokarpium yang berkembang terdapat berkas-berkas pengangkut buah yang tersebar pada jaringan parenkim yang mungkin berair atau berserabut, sedangkan pada eksokarpium sering hanya terdiri atas selapis sel, atau beberapa lapis sel yang bersifat keras.⁶

Buah pisang juga berkembang dari bakal buah terbenam dan pada dasarnya merupakan buah buni. Dari tepi ke arah dalam dapat dibedakan bagian-bagian berikut: esokarpium, yang merupakan kulit buah yang terdiri atas *epidermis*, *hypodermis*, dan *aerenkima*. Pada bagian mesokarpium yang terdiri atas sel-sel besar memanjang secara radial dan kaya

⁶Agustine, F. "Karakteristik Cookies dengan Variasi Lama Pengukusan Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal corniculata*) pada Tepung Pisang Pregelatinisasi". (Jurnal Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya, 2015)

akan pati, serta endokarpium yang terdirisel epidermis saja sedangkan pada mesokarpium merupakan bagian buah yang dapat dimakan, berkembang dari ketiga sampai kelima lapis dinding buah yang langsung berdekatan dengan epidermis dalam melapisi lokul-lokulnya. Sel-sel ini mula-mula memanjang secara ekstensif dalam arah radial dan kemudian mengalami pembelahan periklinal, walaupun ada pula *anticlinal*.

Pisang merupakan tumbuhan yang memiliki banyak jenis yang tersebar luas nusantara ini. Di Indonesia Tanaman pisang terdapat berbagai macam jenisnya, diantara jenis yang tumbuh subur di Indonesia tidak jarang kita menjumpai tanaman pisang kepok. Tempat tumbuh pisang kepok tidak hanya dapat tumbuh di pekarangan rumah maupun sawah, namun dapat tumbuh subur di hutan-hutan pada umumnya, batang pisang kepok berwarna kuning kecoklatan, dengan tinggi tanaman 220 cm dengan diameter 12 cm. Panjang tangkai daun pada pisang ambon 18 cm dengan rata rata panjang daun 147 cm dan rata-rata lebar daun 46 cm serta jumlah daun 5 berjumlah helai, warna daun hijau kekuningan dengan bentuk daun bergelombang. Pisang kepok memiliki kandungan lilin pada daun,

bentuk saluran tangkai daun tegak. Perbedaan yang mencolok antara pisang kepok dengan pisang klutuk hanya terletak pada bagian buah.

Pisang merupakan buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Jumlah ketersediaan pisang yang tinggi di Indonesia, yaitu 2.074.305 tangkai/tahun. Waktu pematangan pisang yang cepat dapat mengakibatkan banyaknya buah pisang tidak termanfaatkan secara maksimal, khususnya pisang kepok putih. Keunggulan pisang kepok putih adalah harganya yang murah dan waktu pematangan yang cepat. Pisang kepok putih memiliki kandungan serat pangan sebesar 0,50g/100g dan aroma pisang yang tajam. Kadarpati pisang kepok putih dibandingkan jenis pisang lainnya yaitu sebesar 64,69-67,31% yang dapat menghasilkan rendementepung pisang sebesar 15,4-18,8% terhadap daging buahnya. Kadar pati yang tinggi pada pisang kepok putih dapat dimanfaatkan menjadi tepung, hal ini juga sebagai diversifikasidan meningkatkan nilai fungsional pisang kepok putih. Tepung pisang ini dapat dimanfaatkan pada produk bakery, seperti cookies.

Pisang merupakan salah satu buah yang

banyak dikonsumsi di Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2017), total konsumsi pisang per kapitasi Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5,89 kg/tahun disusul dengan buah rambutan 4,38 kg/tahun dan jeruk 3,59 kg/tahun, dengan jumlah produksi tahunan sebanyak 7,17 juta ton. Salah satu jenis pisang yang paling banyak dikonsumsi adalah pisang kepok (*Musa paradisiaca*) yang biasanya dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan pisang goreng dan keripik pisang. Pisang kepok (*Musa paradisiaca*) selain rasanya yang enak, pisang ini juga memiliki kandungan zat gizi yang baik. Setiap 100 g pisang mengandung energi sebesar 89 kkal, karbohidrat 22,84 g, serat 2,6 g, lemak 0,33 g, protein 1,09 g (USDA Nutrient Database, 2018). Konsumsi pisang yang tinggi dapat memicu masalah baru, yaitu tingginya jumlah kulit pisang (yang jika tidak dimanfaatkan) akan berpotensi menjadi limbah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk memanfaatkan hasil samping pisang (kulit) tersebut dan meningkatkan nilai tambahnya baik dari segi ekonomis maupun kandungan gizi.⁷

Pengolahan kulit pisang menjadi tepung

⁷Op.cit. Valentine, Anita Maya Sutedja, Yustinus Marsono, h. 5

dapat menjadi alternatif, selain untuk meningkatkan nilai tambahnya juga dapat memperpanjang masa simpan hasil samping pisang (kulit). Tepung kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu karena sama-sama memiliki pati, memiliki kandungan gizi yang dapat dimanfaatkan dan telah memenuhi syarat SNI tepung terigu. Menurut Djunaedi (2006), kandungan zat gizi pada tepung kulit pisang kepok yaitu air 2,05% (SNI tepung terigu maksimal. 14,5%), abu 1,1%, lemak 4,4%, protein 9,86% (SNI tepung terigu minimal 7,0%), karbohidrat 82,59%, serat pangan 32,73%. Di Indonesia tepung terigu memiliki harga yang relatif mahal, hal ini dikarenakan Indonesia masih bergantung pada impor gandum dari negara lain. Impor gandum di Indonesia sepanjang 2017 mencapai 11,4 juta ton. Volumennya meningkat 9% dibandingkan dengan realisasi 2016 yang sebesar 10,53 juta ton. Seperti halnya tepung biji alpukat yang dapat dimanfaatkan menjadi spongecake serta tepung kimpul pada pembuatan bolu tepung kulit pisang juga dapat dimanfaatkan pada proses pembuatan makanan, sebelumnya tepung kulit pisang telah dimanfaatkan menjadi cookies. Selain itu, tepung kulit pisang kepok juga dapat

dimanfaatkan untuk substitusi tepung terigu pada pembuatan bolu kukus, yang merupakan salah satu kue tradisional yang sedang banyak diminati saat ini. Namun demikian, belum ditemukannya formulasi dan metode yang tepat untuk menghasilkan bolu kukus dari substitusi tepung kulit pisang kepek yang optimal dan menghasilkan bolu kukus yang dapat diterima oleh masyarakat.

Pisang (*Musa paradisiaca* L.) merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia. Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20 % dari total produksi dunia, 50 % produksi pisang Asia berasal dari Indonesia (Satuhu & Supriadi, 2005). Tanaman pisang termasuk dalam golongan ternak monokotil dan berbentuk pohon yang tersusun atas batang semu (Mardina, 2012). Batang semu ini merupakan lapisan tumpukan pelepah daun yang tersusun secara rapi dan teratur. Percabangan tanaman bertipe simpodial dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga, lalu buah. Bagian bawah batang pisang kepek menggelembung berupa umbi yang disebut bonggol. Pucuk lateral (sucker) muncul dari kuncup pada bonggol yang

selanjutnya tumbuh menjadi tanaman pisang, tanaman pisang merupakan suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat digunakan dan dimanfaatkan oleh manusia.

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia. Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20 % dari total produksidunia, 50 % produksi pisang Asia berasal dari Indonesia. Tanaman pisang merupakan suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat digunakan dan dimanfaatkan oleh manusia.

Pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) merupakan jenis pisang olahan yang paling sering diolah terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional, dan tepung. Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu.

Pisang kepok memiliki kulit yang sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda

cokelat, serta daging buahnya manis. Pisang kepok tumbuh pada suhu optimum untuk pertumbuhannya sekitar 270 C dan suhu maksimum 380 C. Bentuk buah pisang kepok agak gepeng dan bersegi. Ukuran buahnya kecil, panjangnya 10-12 cm dan beratnya 80 -120 gram. Pisang kepok memiliki warna daging buah putih dan kuning. Adapun gambar buah pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*).

Berdasarkan klasifikasi taksonomi pisang kepok kuning termasuk kedalam *family Musaceae* yang berasal dari India Selatan. Kedudukan taksonomi,tanaman pisang kepok adalah sebagai berikut:

Kerajaan : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Kelas : Liliopsida

Ordo : Zingiberales

Famili : Musaceae

Genus : Musa

Spesies : *Musa paradisiaca forma typica*



Sewaktu pisang masih mentah asam organik utamanya adalah asamoksalat, tetapi setelah tua dan matang asam

organik yang utama adalah asammalat. Perubahan tersebut mengakibatkan pH menurun dari 5,4 (mentah) menjadi 4,5 ketika pisang menjadi matang. Kandungan nilai gizi beberapa varietas pisang(per 100 gram).⁸

Tabel 3.3

Kandungan Gizi Pada Berbagai Jenis Pisang

Zat Gizi	Ambon	Nangka	Kepok	Raja Sereh	Siam
Energi (Kal)	92	121	115	108	268
Protein (g)	1,0	1,0	1,2	1,3	4,3
Lemak (g)	0,3	0,1	0,4	0,3	12,6
Karbohidrat	24,0	28,9	26,8	28,2	58,1
Kalsium (mg)	20	9	11	16	20,4
Fosfor (mg)	42	37	43	38	44,2
Besi (mg)	0,5	0,9	1,2	0,1	1,6
Vitamin A (RE)	0	0	0	0	17

⁸Abdillah. *Kandungan pisang dan manfaatnya*. (Jurnal Pdf Bogor: Institut Pertanian Bogor, 2010)

Vitamin B (mg)	0,05	0.13	0.10	1,002	20,4
Vitamin C (mg)	3,0	3,4	2,0	2	0,01
Air (g)	73,8	68.9	70,7	69,3	62,0
Bagian yang dapat dimakan	70	72	62	86	75

Nilai energi pisang 136 kalori untuk setiap 100gram, namun kandungan protein dan lemak dalam pisang sangat rendah yaituhanya 2,3% dan 1,3%. Menurut Chandler (1995), pisang juga mengandung mineral penting seperti kalium, vitamin A, B1, B2, dan memperluas pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan makanan untuk kue,keripik, dan lain-lain.⁹

Pisang kepok yang terkenal diantaranya adalah pisang kepok putih yang memiliki warna daging buah putih dan pisang kepok kuning daging buahnya berwarna kuning. Pisang kepok kuning rasa buahnya lebih enak dibandingkan kepok putih sehingga lebih disukai dan harganya lebih mahal. Hal ini dikarenakan, pisang kepok kuning dengan tingkat ketuaannya yang cukup (cukup tua tetapi belum masak) merupakan tingkat kadar pati maksimum. Pisang yang terbaik untuk dijadikan tepung adalah pisang kepok karena nantinya akan menghasilkan

⁹Almatsier, S. *Prinsip dasar ilmu gizi*. (Jakarta: Gramedia. 2005)

warna tepungyang paling putih Kandungan gizi berbagai jenis pisang (per 100 gram) pada tabel berikut

Tabel 3.4

Kandungan gizi berbagai jenis pisang (per 100 gr)

Kandungan	Pisang masak (ripe)	Pisang hijau	Pisang kering (dried)	Tepung pisang
Kalori	65,5-111	108	298	340
Air	68,6-78,1 g	72,4g	19,5-27,7g	11,2-13,5 g
Protein	1,1-1,87 g	1,1 g	2,8-3,5 g	3,8-4,1 g
Lemak	0,16-0,4 g	0,3 g	0,8-1,1g	0,9-1,0 g
Karbohidra	19,33-25,8 g	25,3 g	69,9 g	79,6 g
Serat	0,33-1,07 g	0,0g	2,1-3,0 g	3,2-4,5 g
Abu	0,60-1,48g	0,9 g	2,1-2,8 g	3,1 g
Kalsium	3,2-13,8 mg	11 mg		30-39 mg
Fosfor	16,3-50,4 mg	28 mg		93-94 mg
Zat besi	0,4-1,50mg	0,9 mg		2,6-2,7 mg
B-karoten	0,006-0,151mg			
Tiamine	0,04-0,54 mg			
Riboflavin	0,05-0,067 mg			
Niacin	0,60-1,05 mg			
Asam askorbat	5,60-36.4 mg			
Triptofan	17-19 mg			
Metionin	7-10 mg			
Lisine	58-76 mg			

Tanaman ini dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis, banyak ditanam sebagai tanaman buah-buahan dipekarangan rumah dan ditempat-tempat lainya sampai setinggi kurang lebih 800

meter dari permukaan laut. Tumbuhan ini berbatang basah, tinggi sampai 6 meter, daunnya lebar berbentuk sudip dan tepinya tak bertulang. Buahnyaderet berganda, dilindungi oleh selubung bunga yang berwarna lembayung. Panjang tandan buah 30–60 cm, merunduk dan tidak berbulu halus. Jantun berbetuk bulat telur, agak lebar dengan kelopak berwarna ungu sebelah luar dan merah sebelah dalam. Sisir buah berjumlah 5-9 sisir, tiap sisir berjumlah 10- 14 buah, dan daging buah berwarna kekuning- kunigan, putih keungu-unguan, rasanya manis, luna dan tekstur agak. Buah pisang merupakan salah satu komoditasholtikultura yang produksinya tinggi danmempunyai prospek yang cerah sebagai komoditasekspor. Buah pisang yang banyak dikonsumsi dan digemari masyarakat diantaranya adalah pisang kepok.

Pisang ini biasanya dikonsumsi dalam bentuk segar maupun olahan selain rasanya yang enak, kandungan gizinya tinggi. Buah pisang pun muda dijumpai setiap saat karena tidak tergantung musim. Pisang kepok memiliki buah yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warn kulit buahnya akan menjadi kuning. Pisang kepo memiliki banyak jenis, namun yang lebih dikenal adalah

pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Warna buahnya sesuai dengan nama jenis pisangnyai yaitu putih dan kuning. Pisang kepok kuning memiliki rasa yang lebih enak, sehingga lebih disukai masyarakat. Pisang kepok banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti keripik, gorengan dan sebagainya.

Kandungan gizi dalam pisang kepok yaitu protein, karbohidrat, serat dan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, natrium dan kalsium. Selain itu juga pisang kepok mengandung vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) merupakan pisang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, pisang kepok mengandung unsur kalium yang dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah, semakin tinggi kadar kalium yang dikonsumsi, maka semakin rendah risiko terkena serangan jantung dan stroke.

Perubahan kadar natrium dapat mempengaruhi tekanan darah tetapi tidak dengan sendirinya menyebabkan tekanan darah tinggi. Meskipun demikian, terdapat cukup banyak bukti yang mendukung anggapan bahwa mengurangi asupan natrium dapat menurunkan tekanan darah.

Kadar natrium yang dibutuhkan tubuh sehari adalah 1600 mg Natrium adalah kation utama dalam darah dan cairan ekstraselular yang mencakup 95% dari seluruh kation. Oleh karena itu, mineral ini sangat berperandalam pengaturan cairan tubuh, termasuk tekanan darah dan keseimbangan asam basa. Mineral dan natrium dalam tubuh diabsorpsi secara aktif oleh aliran darah menuju ginjal, kemudian disaring kembali dan dikembalikan kedalam aliran darah dan jumlah yang cukup untuk menjaga agar natrium tetap ada dalam darah, natrium yang lebih akan dikeluarkan melalui urin. Jika kelebihan natrium tidak dikeluarkan, maka cairan ekstraseluler akan kaya dengan natrium, semakin tinggi natrium dan cairan ekstraseluler akan menyebabkan cairan intraseluler tertarik ketempet yang konsentrasi garamnya lebih besar, dan ini dapat menyebabkan volume cairan ekstraseluler (darah) meningkat, pada akhirnya memicu tekanan atau aliran darah dalam pembuluh semakin besar sehingga mengakibatkan tekanan darah tinggi (hipertensi). Peranan kalium mirip dengan natrium, yaitu kalium bersama-sama dengan klorida membantu menjaga tekanan osmotis dan keseimbangan asam basa. Bedanya, kalium menjaga tekanan osmotik dalam cairan intra selular.

Kalium merupakan bagian essensial semua selhidup, sehingga banyak terdapat dalam bahan makanan. Kebutuhan minimum akan kalium ditaksir sebanyak 2000 mg sehari. Kalium terdapat dalam semua makanan mentah/segar, terutama buah, sayuran dan kacang-kacangan. Kalium merupakan ion bermuatan positif (kation) utama yang terdapat di dalam cairan intrasellular (CIS). Konsentrasi total kalium di dalam tubuh diperkirakan sebanyak 2 g/kg berat badan. Namun jumlah ini dapat bervariasi bergantung terhadap beberapa faktor seperti jenis kelamin, umur dan massaotot. Kebutuhan minimum kalium diperkirakan sebesar 782 mg/hari. Kekurangan kalium menyebabkan lemah, lesu, kehilangan nafsu makan, kelumpuhan, mengigau, dan konstipasi. Jantung akan berdebar detaknya, dan menurunkan kemampuan untuk memompa darah.¹⁰

Sedangkan kelebihan kalium juga dapat mengakibatkan hiperkalemia yang menyebabkan aritmia jantung, konsentrasi yang lebih tinggi lagi dapat menimbulkan henti jantung fibrilasi jantung. Kalium merupakan bagian essensial semua sel

¹⁰Atun, S., Ariningrum, R., Hanyani, S., Rudyansyah, & Garson, M. Identifikasi dan uji aktifitas antioksidan dan senyawa kimia dari ekstraksi metanol kulit buah pisang (*Musa paradisiaca* linn). (*Indonesian Journal of Chemistry*, 7(1) 83-87. 2007), h. 6

hidup, sehingga banyak terdapat dalam bahan makanan. Kekurangan kalium karena makanan jarang terjadi, sepanjang seseorang cukup makan sayuran dan buah segar. Kebutuhan minimum akan kalium ditaksir sebanyak 2000 mg sehari. Sumber kalium yang terdapat dalam tanah berasal dari pelapukan mineral yang mengandung kalium. Kalium juga merupakan unsur yang terpenting untuk pertumbuhan tanaman sehingga unsur ini lebih banyak diserap oleh tanaman. Beberapa tanaman mempunyai kandungan kalium yang lebih tinggi ($\pm 40\%$) daripada mineral lainnya.

Unsur hara dalam tanah dapat mempengaruhi serat yang akan dihasilkan oleh buah pada tumbuhan yang ditanami disekitarnya. Untuk itu kesuburan tanah sangat mempengaruhi hasil yang akan diperoleh. Kesuburan tanah adalah suatu keadaan tanah dimana tata air, udara dan unsur hara dalam keadaan cukup seimbang dan tersedia sesuai kebutuhan tanaman, baik fisik, kimia dan biologi tanah.

Pengamatan sebelumnya menyebutkan hal yang sama tentang jaringan yang ada pada kulit buah pisang segar sebelum dan sesudah mengalami

proses pematangan yaitu bagian jaringan parenkim Menurut penelitian menyebutkan bahwa terdapat sel-sel parenkim yang dikaitkan dengan adanya *xylem* dan *phloem* serta sel-sel kolenkim pada anatomi kulit buah pisang. Jaringan yang sangat jelas terlihat yaitu *xylem* dan *phloem*, dimana jaringan pada *xylem* dan *phloem* ini memiliki warna yang bening. Warna yang bening ini akan terlihat berbeda ketika jaringan tersebut terkena lignin yang akan membuat warna jaringan menjadi tidak jelas ketika pengamatan. Pada pengamatan membujur adalah pengamatan yang dengan jelas mendapatkan jaringan-jaringan yang ada pada kulit buah pisang yang saling berdampingan satu sama lain. Penelitian lain menyebutkan bahwa kulit pisang terdiri dari bagian epidermis, jaringan dasar dan jaringan pengangkut. Kulit buah merupakan komponen penting yang menentukan tekstur buah dan kualitas buah.

Perubahan jaringan pada kulit pisang selama buah mengalami proses pematangan, menunjukkan bahwa jaringan pada kulit buah pisang terdiri dari sel epidermis, jaringan dasar dan jaringan pengangkut. Struktur jaringan berubah dari jumlah maupun ukuran selama buah mengalami pematangan yang mengarah pada peningkatan ketebalan kulit. Selain

perubahan pada sel epidermis, jaringan dasar serta jaringan pengangkut, pada kulit buah pisang setelah masak akan ada peningkatan pembentukan ruang udara dan juga meningkatnya kerusakan sel. Hasil dari beberapa peneliti tersebut dapat dijadikan landasan peneliti untuk melakukan penelitian tentang struktur anatomi pada kulit buah pisang yang dapat dijadikan sumber belajar.

Kulit pisang mengandung karbohidrat yang tinggi sekitar 18,5 %, sehingga dapat dimanfaatkan untuk bahan baku pembuatan berbagai produk pangandi antaranya untuk pembuatan minuman beralkohol, nata, dan kerupuk. Kulit pisang merupakan bahan baku kerupuk yang sangat mudah didapatkan, berbeda dengan buah-buahan lain yang mempunyai musim tertentu. Dengan bekerjasama dengan industri rumah tangga yang membuat goreng pisang, penyediaan bahan baku akan lebih baik karena kulit pisang tidak dibuang ke tempat sampah. Dengan memanfaatkan kulit pisang selain dapat mengurangi limbah akan dapat meningkatkan nilai ekonominya dan akan melengkapi penganekaragaman bahan pangan serta mengembangkan penggunaan bahan pangan lokal untuk memasuki pasaran global sehingga dapat

membantu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya industri rumah tangga. Dengan demikian berarti sudah tidak ada lagi bagian tanaman pisang yang tidak dimanfaatkan, dengan memanfaatkan semua bagian tanaman pisang berarti semakin banyak alternatif pilihan bahan makanan untuk dikonsumsi.¹¹

Pisang merupakan salah satu jenis buah tropis yang sudah populer di kalangan masyarakat, dan mempunyai potensi yang tinggi untuk dikembangkan di berbagai wilayah. Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang dengan nama latin *Musa paradisiaca* nama ini telah diproklamirkan sejak tahun 63 SM. Tanaman pisang berasal dari daerah tropis yang beriklim basah, dan dapat tumbuh baik di dataran rendah sampai dataran tinggi 1.000–3.000 mdpl. Tanaman pisang lebih senang tumbuh di daerah yang subur dengan pH tanah 4,5–7,5. Dapat disimpulkan bahwa pisang merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang banyak ditemukan di daerah tropis beriklim basah dan dapat tumbuh baik di daratan tinggi dan rendah. Pada umumnya pisang dapat dibagi menjadi 2 golongan

¹¹ *Ibid.* h. 7

besar yaitu pisang buah atau pisang meja (*M. sapientum*) dan pisang olah (*M. normalis*). Ciri khas pisang meja adalah dikonsumsi dalam bentuk buah segar setelah masak dipohon ataupun melalui proses pemeraman. Pisang meja diantaranya adalah varietas atau kultivar ambon hijau, raja, susu, uli, mas dan lain-lain. Sedangkan ciri khas pisang olah pada umumnya dikonsumsi setelah melalui proses pengolahan terlebih dahulu, misalnya digoreng, direbus, dibuat tepung, gablek dan lain-lain. Beberapa contoh varietas pisang rebus atau pisang goreng (*plantain*) diantaranya pisang nangka, tanduk, kepok, kapas dan lain-lain. Kulit pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang selama ini keberadaannya terabaikan. Menurut Munadjim (1998), kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya yaitu kira-kira $\frac{1}{3}$ dari buah pisang yang belum dikupas. Sedangkan menurut Zainuddin (2004), kulit pisang adalah produk dari limbah industri pangan yang dimanfaatkan untuk bahan pakan ternak. Komposisi kimia terbanyak kulit pisang, di samping air adalah karbohidrat, yaitu sebesar 18,50 %. Karbohidrat ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan alkohol yang berguna

sebagai bahan bakar, bahan industri kimia bahan kecantikan dan kedokteran. Manfaat lain kulit pisang yaitu sebagai bahan baku minuman beralkohol (anggur) dan makanan ternak, seperti kambing, sapi, kelinci dan lain-lain. Hal ini disebabkan nilai gizi kulit pisang cukup baik.

Berdasarkan hasil analisis kimia, komposisi nilai gizi dari buah pisang dan limbah kulit buah pisang seperti terlihat pada Tabel :

Tabel 3.5
Nilai gizi buah pisang per 100 gr

Nutrisi	Jumlah
Air (%)	59,10
Energi (ka)	146
Karbohidrat (%)	38,20
Protein (%)	1,1
Lemak (%)	0,2
Vitamin A (SI)	75
Abu (%)	0,8

Tabel 3.6
Komposisi kimia kulit buah pisang

Unsur	Jumlah
Air (%)	68,90
Karbohidrat (%)	18,50
Lemak (%)	2,11
Protein (%)	0,32
Kalsium (mg/100 gr)	715
Fosfor (mg/100 gr)	117
Besi (mg/100 mg)	1,6
Vitamin A	-
Vitamin B (mg/100 gr)	0,12
Vitamin C (mg/100 mg)	17,5

Tanaman buah pisang terdiri dari akar, batang, daun, bunga dan buah. Buah pisang kerap dijadikan sumber vitamin dan mineral, sebagai buah meja, olahan makanan seperti sale pisang, nagasari dan sebagainya. Bagian yang dapat dimakan dari buah

pisang adalah dua per tiga bagian dan sepertiga bagian sisanya merupakan limbah pisang. Angka tersebut ($1/3 \times 535.732=178.577$ ton/tahun) merupakan jumlah yang cukup banyak dapat mencemari lingkungan di Lampung apabila tidak ditangani dengan cepat.

Limbah kulit pisang biasa digunakan sebagai pakan ternak, kulit buah pisang juga sering dimanfaatkan untuk banyak hal seperti krim anti nyamuk dan campuran pembunuh larva serangga. Akan tetapi, pada penelitian yang terbaru kulit buah pisang juga dapat diambil ekstraknya untuk dijadikan sebagai bahan dasar obat-obatan.

Pisang kepok (*Musa acuminata*) memiliki kandungan antioksi dan yang sangat tinggi dan berfungsi sebagai penangkap radikal bebas. 20 Antioksi dan merupakan senyawa kimia yang sangat berguna bagi tubuh manusia saat ini. Oleh karena antioksi dan dapat menurunkan radikal bebas dalam tubuh manusia dan/atau menurunkan derajat produksi radikal bebas dan peroksidasi lipid di tubuh manusia yang dapat menyebabkan penyakit dan penuaan. Beberapa studi in vitro menunjukkan anti oksidan dapat menangkap tidak hanya super oksida,

hidroksil dan peroksil dan memberikan efek terhadap berbagai tahap kaskade arakidonat melalui siklooksigenase 2 dan lipooksigenase. Aktivitas antioksidan dari kulit pisang kepok efisien dalam menangkap anion superoksida, hidroksil, peroksil dan radikal alkoholik.

Pada penelitian sebelumnya, disebutkan bahwa secara *in vitro* kulit pisang memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibanding bagian tanaman pisang lainnya. Aktivitas anti oksidan pada kulit pisang mencapai 94,25% pada konsentrasi 125 µg/ml sedangkan pada bagian buah pisang hanya sekitar 70% pada konsentrasi 50 mg/ml. Kulit Pisang kepok (*Musa acuminata*) memiliki kandungan flavonoid dan fenol yang sangat tinggi. Flavonoid merupakan senyawa turunan dari grup polyphenolic yang terdapat pada banyak tumbuhan dan tidak sedikit penelitian yang telah membuktikan bahwa senyawa ini dapat menjadi agen pelindung traktus gastrointestinal antara lain sebagai antiulkus, antidiare, antispasmodik dan antisekretorik.^{22, 23} Tumbuhan menyintesis flavonoid sebagai respon dari stress (infeksi, luka, dan lain-lain). Beberapa tahun lalu flavonoid menjadi sangat terkenal di kalangan peneliti karena dipercaya memiliki

kemampuan untuk memproteksi tubuh manusia dari radikal bebas oleh kemampuan mendonasi ion hidrogennya.

Beberapa mekanisme yang berkaitan dengan aktivitas antioksidan dan dari kulit pisang kepok antara lain adalah penangkap radikal bebas, kelasi dari transisi ion metal, inhibisi dari enzim oksidan atau produksi radikal bebas yang diproduksi oleh sel dan regenerasi tokoferol dari radikal α -tokoferoksil. Dalam hal ini mekanisme tersebut akan mempromosikan pembentukan mukosa gaster, mengurangi sekresi asam pada mukosa lambung, inhibisi produksi pepsinogen dan mengurangi lesi ulserogenik.

Fenol dan flavonoid merupakan anti oksidan dari golongan anti oksidan pemutus rantai yang akan memotong perbanyakkan reaksi berantai sehingga akan mengendalikan dan mengurangi peroksidasi lipid manusia dimana peroksidasi lipid merupakan reaksi rantai dengan berbagai efek yang berpotensi merusak jaringan.

BAB IV
ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1. Anggaran Biaya

Tabel 4.1
Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A.	Tahap Pelatihan			
	Achievement Motivation Training			
	Transportasi Pemateri	1 Orang	Rp 40.000	Rp 40. 00

				0
	Konsumsi	2 Orang	Rp 15.000	Rp 30.000
	Copy dan jilid Panduan	2 Buah	Rp 15.000	Rp 30.000
	JUMLAH			Rp 100.000
B.	Tahap Pelaksanaan			
	Bahan Habis Pakai			
	Kulit Pisang	8 Sisir	Rp 10.000	Rp 80.000
	Kemasan	2 Pack	Rp 40.000	Rp 80.000
	Lebel	2 Kotak	Rp 10.000	Rp 20.000
	Tepung Tapioka	4 Kg	Rp 12.000	Rp 48.000
	Bawang Daun	1 Kg	Rp 15.000	Rp 15.000
	Bawang Putih	1 kg	Rp 25.000	RP 25.000
	Bawang Merah	1 Kg	Rp 30.000	Rp 30.000
	Seledri	1 kg	Rp 33.000	Rp 33.000
	Minyak Goreng	4 Kg	Rp 12.000	RP 48.000
	Garam	1/6 Kg	Rp 6.000	RP 6.000
	Kapur Sirih	500 Gram	Rp 15.000	Rp 15.000
	Penyedap Rasa	1/6 Kg	Rp 15.000	Rp 15.000
	JUMLAH			Rp 415.000
C.	Peralatan Tetap			
	Wajan	1 Buah	Rp 30.000	Rp 30.000
	Sendok Penggoreng	1 Buah	Rp 15.000	Rp 15.000
	Kuali	1 Buah	Rp 30.000	Rp 30.000
	Nampan	2 Buah	Rp 20.000	Rp 20.000

	Ember	1 Buah	Rp 10.000	Rp 10.000
	Blender	1 Buah	Rp 10.000	Rp 10.000
	Pisau	2 Buah	Rp 10.000	RP 20.000
	Saringan	1 Buah	Rp 15.000	Rp 15.000
	Toples	2 Buah	Rp 20.000	Rp 40.000
	JUMLAH			RP 190.000
D.	PELAPORAN			
	Proposal dan Pengandaan	4 Buah	Rp 20.000	Rp 40.000
	Pembuatan LPJ dan Pengandaan	4 Buah	Rp 20.000	Rp 40.000
	ATK Kertas HVS	2 Rim	Rp 40.000	Rp 80.000
	ATK Tinta Printer	2 Buah	Rp 50.000	Rp 100.00
	Flash i Disk	1 Buah	Rp 10.000	Rp 100.000
	Printer	1 Buah	Rp 950.000	Rp 950.000
	JUMLAH			Rp1.390.000
E.	DOKUMENTASI			
	Cuci Cetak Photo	40 Lembar	Rp 40.000	Rp 40.000
	JUMLAH			Rp 40.000
F.	TRANSPORTASI			
	Distribusi produk	2Org x 30hari	Rp 60.000	Rp 60.000
	JUMLAH			Rp 60.000
G.	FROMOSI			

	Cetak brosur, facebook,wa	1 Rim	Rp 35.000	Rp 35.000
	Cetak label produk	1 Rim	Rp 30.000 /rim	Rp 30.000
	JUMLAH			Rp 65.000
	TOTAL BIAYA (JUMLAH A – G)			RP2.260.000

Jadi, Total semua anggaran biaya PKM ini mulai dari A-G adalah sebesar **RP 2.260.000**.

2. Jadwal Kegiatan

Kegiatan kewirausahaan ini, tidak ditentukan berapa lamanya andai saja di dikisar selama selama 4 bulan. Rencana ini tertera pada tabel di bawah ini:

Tabel Rencana 4.2

Jadwal Pelaksanaan Program

No	Kegiatan	Bulan I			Bulan II				Bulan III				Bulan IV			
		1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

1	Persiapan Bahan-bahan dan Perlatan																				
2	Uji Coba Pembuatan																				
3	Promosi																				
4	Pemasaran																				
5	Laporan Kegiatan Usaha																				
6	Penyerahan Laporan Akhir																				

BAB V

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN PROGRAM

1. Hasil yang Dicapai Berdasarkan LuaranProgram

a. Kegiatan Pelatihan PIRT

PIRT adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga dimana saat ini permintaanya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan dengan Usaha 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 para 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 6 November 2020

dirumah makan Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Berliana Putri sebagai peserta penulhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kessehatan yaitu Ibu Susilawati, S.Sos, dari label halal yaitu bapak Bapak Edwar Suharnas, dan Ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari iuran per kelompok Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) dengan materi yang disampaikan sebagai berikut:

Cara Mendapatkan Izin PIRT

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

1. Telah mengikuti dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
2. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan
3. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan

Persyaratan PIRT

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

1. FC KTP pemilik usaha
2. Pas Foto 3×4 pemilik usaha rumahan (3

lembar)

3. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
4. Denah lokasi bangunan
5. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
6. Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
7. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
8. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
9. Label produk makanan minuman yang diproduksi
10. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
11. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

Cara Mengurus PIRT

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

1. Daftar ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi

mengenai produk pangan yang akan disertifikasi

2. Melakukan Tes Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
3. Setelah melakukan Tes PKP akan ada 2 kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke BPOM.
4. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
5. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan¹²

2. Potensi Keberlanjutan Program

a. Aspek Ekonomi

Usaha Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini kami berharap bisa membantu perekonomian, tentunya dibidang usaha Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) dan kami juga mengharapkan bisa membantu perekonomian masyarakat di sekitar. Apalagi di zaman sekarang persaingan di bidang

¹²Apa Itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga). <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/>

usaha sangat kuat dan juga bisa berdampak dalam menurunnya perekonomian masyarakat.

Kerupuk Kulit Pisang merupakan salah satu jenis camilan ringan yang memiliki penggemar yang cukup banyak. Bahkan penggemar camilan ringan ini mencakup semua kalangan baik anak-anak hingga orang dewasa. Camilan kerupuk kulit pisang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat, karena olahan keripik pisang sudah ada sejak dulu. Buah pisang merupakan salah satu tanaman yang tumbuh dengan subur di kota Bengkulu ini, sehingga sangat mudah ditemui. Buah pisang yang dijual secara langsung pada umumnya memiliki nilai jual yang sangat rendah. Untuk meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi kami bisa mengolahnya menjadi kerupuk kulit pisang. Oleh karena itu olahan keripik pisang merupakan salah satu peluang usaha bagi mahasiswa karena dari olahan pisang yang biasa dengan adanya kreativitas dan inovasi dari mahasiswa sehingga dapat menghasilkan kerupuk kulit pisang dengan varian rasa sehingga menjadikan pisang memiliki nilai jual lebih tinggi dengan modal yang tidak terlalu besar. Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) biasa dijadikan camilan

ketika bersantai seperti nonton tv, ngobrol, dan lainnya. Penjualan kerupuk kulit pisang juga harus berbeda dari sebelumnya agar lebih diminati masyarakat yaitu dengan memperhatikan kemasan, cita rasa, dan citra yang baik dibenak konsumen.

Program PKM (Program Kreaktifitas Mahasiswa) dan dapat dijalankan dengan bersama, baik itu individu maupun kelompok. Kami mengharapkan dalam menjalankan usaha Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini bisa berlanjut lebih pesat lagi dan terus berkembang.

Proses pemasaran produk meliputi :

- 1) Melalui distributor
- 2) Langsung ke konsumen
- 3) Brosur
- 4) Pamphlet
- 5) Door to door
- 6) Mulut ke mulut
- 7) Pedagang pasar yang dituju

Metode pemasarannya untuk produk Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini menggunakan cara :

- 1) Bekerja sama dengan produsen catering makanan atau snack.
- 2) Menentukan harga seekonomis mungkin untuk

menarik konsumen.

- 3) Menitipkan produk ke warung atau toko.
- 4) Melalui brosur, door to door, mulut kemulut, dan pamphlet.

b. Potensi Lingkungan

Lokasi yang kita datangi untuk menentukan keberhasilan usaha dilihat dari lingkungan sekitar. lalu kami menemukan tempat yang menurut kami tepat yaitu berada di Perumnas Bukit Asri Sukarami Kelurahan Pagar Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. karena target konsumen dari produksi Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini adalah semua kalangan baik dari anak-anak, remaja, dewasa, maupun orang tua. Maka dari itu, lingkungan yang tepat untuk menjual produk Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini adalah di berbagai supley yaitu minimarket, warung, yang akan ajak berkerja sama ataupun bisa juga di jual sendiri.

c. Aspek Sosial / Sosial Keagamaan

Potensi keberlanjutan usahan Kerupuk Kulit Pisang (Kerukupis) Dari Aspek ialah Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) bertanggung jawab terhadap dampak sosial baik secara langsung maupun tidak langsung terhadap bidang keagamaan seperti

menjaga kehalalannya sedangkan di bidang kesehatan Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) selalu menjaga kebersihan, kualitas bahan tidak menggunakan zat-zat kimia Yang Bisa Membahayakan Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) juga membuka kesempatan kerja atau membuka peluang usaha bagi masyarakat sekitar.

d. Aspek Permasalahan

Permasalahan yang di timbulkan dalam proses pembuatan Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini yaitu pada cuaca, karena dalam proses pembuatan Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini harus menggunakan tenaga surya yang panas, apabila cuaca nya mendung atau bahkan hujan maka akan menghambat proses penjemuran dan pengeringan Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) dan apabila cuaca nya mendung atau bahkan hujan maka Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) ini akan mengalami pertumbuhan jamur.

BAB VI PENUTUP

1. Evaluasi

Evaluasi usaha Krupuk Kulit Pisang (Kerukupis) ini sangat bagus untuk untk dikembangkan karena berbahankan Kulit Pisang yang sudah tidak terpakai lagi. Dan bahan nya pun tidak terlalu mahal. Adapun dalam memproduksi Kerupuk Kulit Pisang ini kami menemukan beberapa kendala salah satunya faktor cuaca yang sering berganti musim yang mengakibatkan lamanya proses penjemuran produk, dan masalah pemasaran, hal ini dikarenakan masih banyaknya masyarakat yang belum mengetahui bahwa kulit pisang tersebut bisa dijadikan cemilan yang enak dan gurih seperti menjadikannya Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUIS).

Sedangkan untuk faktor pendukung nya yaitu pertama masyarakat karena dengan dukungan

masyarakat maka daya beli untuk Kerupuk Kulit Pisang (Kerukupis) ini akan berjalan dengan baik. Ke dua teknologi sangat diperlukan dalam memasarkan prosuk Kerupuk Kulit Pisang (Kerukupis) ini sangat diperlukan untuk pemasaran secara online apalagi dalam situasi pandemi seperti sekarang ini, ketiga kondisi alam yang baik serta iklim yang bersahabat akan membantu industri memperlancar kegiatan usahanya.

2. Kesimpulan

Dengan dilaksanakan nya usaha produk Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) ini bertujuan untuk meminimalisir dan memanfaatkan kulit pisang kepok. Sehingga kulit pisang tersebut bisa di inovasikan menjadi Kerupuk Kulit Pisang (KERUKUPIS) agar produk yang berbahan baku kulit pisang tersebut bisa digemari di masyarakat umum serta membuka peluang usaha.

Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) merupakan inovasi baru dari buah pisang, karena tidak hanya menggunakan buah pisang saja tetapi kulit pisang nya juga bisa dibuat menjadi cemilan yaitu Kerupuk. Sehingga produk yang berbahan baku dari kulit pisang ini aman dan dapat dikonsumsi.

3. Saran

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang bersifat membangun. Sehingga penyusunan laporan ini dimasa mendatang akan lebih baik lagi. Maka dari itu, penyusun memohon untuk saran dan kritik dalam melengkapi laporan ini dan diharapkan dengan disusunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang berada di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Andi wijaya.2021.Pengolahan Limbah Kulit Pisang, di kutip dari <https://simbelmawa.kemdikbud.go.id/portal/wpcontent/uploads/Pedoman-PKM-2021>. Hari Senin, 15 Maret 2021, pukul 09.30 WIB
- Bayu adiriyanto. 2019. Pengaruh Penambahan Limbah Kulit Pisang Kapok,di kutip dari <http://jurnal.polbanten-bogor.ac.id>. Hari Senin,15 Maret 2021, Pukul 11.00 WIB
- dr.irma linda. 2021. Khasiat Manfaat: Kandungan Gizi dan

manfaat kulit pisang bagi kesehatan, di kutip dari <https://jovee.id/manfaat-kulit-pisang-ternyata-bisa-dimakan-juga-lho/> Hari Senin, 15 Maret 2021, Pukul 15.00 WIB.

- 5 Tahap Proses Pemasaran (*marketing proces*) menurut Philip Kotler, dikutip dari <https://studcu.com>. Hari Minggu 26 September 2021, pada pukul 09.00 WIB
- Tety. Kandungan kulit pisang. (sumber: www.risvank.com/reaksi bioetanol 2006 [diunggah tanggal 12 Maret 2015, dan diakses pada hari Minggu 26 September 2021, pada pukul 12.00 WIB

Agustine, F. "Karakteristik Cookies dengan Variasi Lama Pengukusan Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal corniculata*) pada Tepung Pisang Pregelatinisasi". (Jurnal Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya, 2015)

Valentine, Anita Maya Sutedja, Yustinus Marsono, Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca L.*) Pregelatinisasi, (Jurnal Agroteknologi, Vol. 09 No. 02,

2015)

Abdillah. *Kandungan pisang dan manfaatnya*. (Jurnal Pdf Bogor: Institut Pertanian Bogor, 2010)

Almatsier, S. *Prinsip dasar ilmu gizi*. (Jakarta: Gramedia. 2005)

Atun, S., Ariningrum, R., Hanyani, S., Rudyansyah, & Garson, M. Identifikasi dan uji aktifitas antioksidan dan senyawa kimia dari ekstraksi metanol kulit buah pisang (*Musa paradisiaca linn*). (*Indonesian Journal of Chemistry*, 7(1) 83-87. 2007), h. 6

Trias.2020.Apa Itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), di kutip dari <https://izin.co.id/indonesia-business/tips/apa-itu-PIRThari> selasa, 16 Maret 2021, Pukul 13.00 WIB

L

A

M

P

I

R

A

N

LAMPIRAN BIODATA

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ovyka Anggraini
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Nim	1711140072
4	Program Studi	Perbankan Syariah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sukaraja, 22 Oktober 1999
6	Email	ovykaanggraini004@gmail.com
7	No.Telp/HP	0857-5855-9013

B. Riwayat Pendidikan

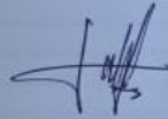
	SD	SMP	SMA/SMK
Nama Instansi	SD N 45 Bengkulu Selatan	SMP N 07 Bengkulu Selatan	SMK N 03 Bengkulu Selatan
Jurusan	-	-	Akuntansi
Tahun Masuk/Lulus	2005-2011	2011-2014	2014-2017

Semua data yang saya isika dan tercantum dalam biodata ini adalah ini adalah benar dan dapat di pertanggung jawabkan.

xi

itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis kedepan.

Bengkulu, 09 Juni 2021 M
28 Syawal 1443 H



Ovyka Angraini
NIM 1711140072

Lampiran Biodata Dosen Pembimbing I

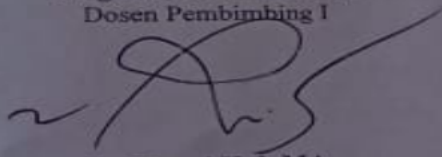
I. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Dr. Nurul Hak,MA
2	NIP/NIDN	196606161995031002
3	Jenis Kelamin	Laki-Laki
4	Pangkat,gol/Jabatan	Lektor Kepala (iv/b)
5	Tempat Dan Tanggal Lahir	Banjarnegara, 16-06-1966
6	Alamat Email	An/hag94@gmail.com
7	No.Telp/HP	0852 6737 6794

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

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

Bengkulu, 09 Juni 2021 M
Dosen Pembimbing I



Dr. Nurul Hak,MA
NIP. 196606161995031002

Lampiran Biodata pembimbing II

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Desi Isnaini, M.A
2	NIP/NIDN	19741202200604200 1
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/Jabatan	Lektor (III/d)
5	Tempat dan Tanggal . Lahir	Pagar Alam, 02-12- 1974
6	No. Tlp/HP	0813-6856-6768

B. Riwayat Formal Atau Non Formal

1	SD N 1 Pagar alam
2	Ponpes Daar El Qolam Jayanti Tangerang
3	Ponpes Daar El Qolam Jayanti Tangerang
4	Fakultas Syariah lain Raden Fata Palembang
5	Program Studi Pengkajian Islam Konsentrasi Ekonomi Program Pasca Sarjana UIN Jakarta
6	Program Doktorat Pasca Sarjana UIN Raden Intan

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT (tiga tahun terakhir)

a. Pendidikan/Pengajaran

No	Pendidikan/pengajaran
1.	Dosen Tetap Jurusan Syariah STAIN Bengkulu
2.	Sekretaris Jurusan Ekonomi Islam IAIN Bengkulu
3	Ketua Jurusan Ekonomi Dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu

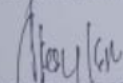
b. Karya Ilmiah

No	Judul
1	Aplikasi akad rahn dan ijarah di perbankan syariah studi di bank syariah mandiri
2	Faktor-faktor yang mempengaruhi kepercayaan lembaga keuangan syariah bengkulu terhadap alumni jurusan ekonomi islam IAIN bengkulu dalam rekrutmen tenaga kerja
3	Pengaruh change in bussness cycle fraud whitdrawals poor management dan over tranding terhadap pembiayaan bermasalah pada bank muamalat indonesia bengkulu
4	Mekanisme pembiayaan pada produksi gula kelapa di kecamatanilir talo kabupaten seluma studi terhadap pelaksanaan produsen gula kelapa.

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

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

Bengkulu, 09 Juni 2021 M
Dosen Pembimbing II



Dedy Isnaini, M.A
NIP.197412022006042001

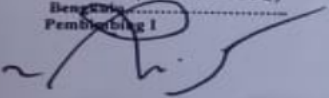
LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Dyka Anggrani
 1711140072

Program Studi: Perbankan Syariah
 Pembimbing I : Dr. Nurul Hak, M. A.

Judul: Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang
 (Kruskaps) Menggunakan Strategi Marketing
 Mix

Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
7 Jun 2021	Proposal	all.	X.
8 Jun 2021	Produk	all.	X.
9 Jun 2021	IKT	all	X.
9 Juni 2021	Kendang gin ?	-	X.
11 Juli 21	laporan	all.	X.
17 Juli 21	-	all.	X.

14 JUNI 2021
 Bengkulu
 Pembimbing I


Dr. Nurul Hak, M. A.
 NIP.196606161995031002

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
 Alamat : Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu 38211
 Tlp. (0736) 51276, 51171, 53879 Fax. (0736) 51171-51172
 Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Ovyka Anggraini
 NIM : 1711140072
 Program Studi : Perbankan Syariah
 Pembimbing II : Desi Isnaini, M.A
 Topik Tugas Akhir : Proses Pemasaran kerupuk kulit
 (KRUKUPIS) menggunakan Marketing Mix

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	29/03/2021	laporan bimbingan lnterim		DS
2	02/04/2021	bimbingan laporan		
3	04/04/2021	bimbingan laporan		DS
4	09/04/2021	bimbingan laporan		
5	27/05/2021	Acc		

Mengetahui,
 Ketua Jurusan Ekonomi Islam
 Desi Isnaini, M.A
 NIP.197412022006042001

Bengkulu, 22 Mei 2021.....
 Pembimbing II
 Desi Isnaini, M.A
 NIP.197412022006042001

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

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

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

A. Identitas Mahasiswa

Nama : Lensi Yuniarti
 NIM : 1711140096
 Program Studi : Perbankan Syariah
 Anggota : 1. Berliana Putri (NIM: 1711140097)
 2. Q.Y.YEA. Acha. S.Kom. (NIM: 1711140073)
 (maksimal 3 Orang)

B. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Kerukups (kerupuk Kulit Pisang)

Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: ace alagutik

Bengkulu, 17 Desember 2020

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Drs. Nurul Hak, M.A
 NIP 196606161995031002

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

PPA

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Drs. Nurul Hak, MA

Bengkulu 17 Desember 2020

Ketua Tim

Mahasiswa

Lensi Yuniarti
 NIM 1711140096

Mengsahkan

Kajur Ekis/M-najemen

in

Desi Isnaini M.A

NIP 1974122022006042001



INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN)
BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu, Telp. 0736 – 51171 Fax.
0736 – 51171
Email: @iainbengkulu.ac.id

SURAT KETERANGAN PERUBAHAN JUDUL

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Ovyka Anggraini
NIM : 1711140072
Prodi : Perbankan Syariah

Menerangkan bahwa setelah dilakukan Sidang Munaqasah pada hari Selasa, 21 September 2021 atas saran dan perbaikan dari penguji II maka Skripsi PKM dengan.

Judul : Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS) Menggunakan Strategi Marketing Mix.
Diubah menjadi : Mekanisme Pemasaran Kerupuk Kulit Pisang (KRUKUPIS).

Namun secara substansi masalah penelitian tidak ada perubahan.

Demikian surat keterangan ini, sebagai bukti bahwa judul yang direvisi bisa diteruskan untuk diteliti.

Menyetujui,

Penguji II

Badaruddin Nurhab, MM
NIP 198508072015031000

Bengkulu,
Peneliti

Ovyka Anggraini
NIM 1711140072

Mengetahui
Pengelola Perpustakaan FEBI

Esti Afiyah, M.E
NIP. 199307212020122022



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 0643/In.11/F.IV/PP.00.9/04/2021

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

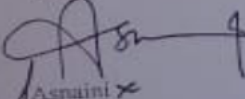
1. N A M A : Dr. Nurul Hak, M. A.
NIP. : 196606161995031002
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Desi Isnaini, M. A.
NIP. : 197412022006042001
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft program kreativitas mahasiswa, kegiatan penyusunan kegiatan kreativitas mahasiswa ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N A M A : Lensi Yuniarti
NIM : 1711140096
2. N A M A : Ovyka Anggraini
NIM : 1711140072
Program Studi : Perbankan Syariah
Judul Tugas Akhir : **Pemberdayaan Kulit Pisang Kepok dalam Meminimalis Limbah Kulit Pisang**
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 26 April 2021
Dekan.


Isnaini x

Tembusan :

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



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Jl. WR SUPRATMAN KEL. BENTENG PERMAI KEC. NUARA BANGKAPULU
Telp. (0736) 349731 Fax - Telp. (0736) 349731 email :
dpmptspkotabkl@gmail.com

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
IRT NO 2.06.1771.01.0291.26

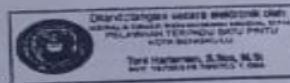
Diberikan Kepada :

Nama IRT : KRUKUPIS (KERUPUK KULIT PISANG)
Nama Pemilik : BERLIANA PUTRI
Alamat : Jl. Teratai Indah RT D1 RW 05 Kel. Sukarami Kec. Selebar Kota.
Bengkulu
Jenis Pangan : Tepung dan Hasil Olahny
Kemasan Primer : Plastik
Nomor Rekomendasi : 440/48/LHp.IRTP/D.Kes/2021
Tanggal Rekomendasi : 01 Maret 2021
Masa Berlaku : 28 Februari 2026
Nomor SK : 10211111/SPPIRT/DPMPTSP/II/2021

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

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

Dikeluarkan di : Kota Bengkulu
Pada Tanggal : 09 Maret 2021



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



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
 Jl. WR Supratman Kel. Benteng Permai Kec. Muara Bangkahulu
 Telp. (0736) 349731 Fax. (0736) 349731 email : dpmpstpkotabkl@gmail.com

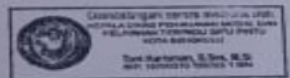
SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 10211111/DPMPSTP/II/2021

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

- Nama Perusahaan : KRUKUPIS (KERUPUK KULIT PISANG)
- Nama Penanggung jawab : BERLIANA PUTRI
- Nomor Induk Berusaha (NIB) : 1233000230312
- Alamat Lokasi Usaha : Jl Teratai Indah , Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu
- Jenis Komitmen : Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- Jenis Dokumen : 10211111
- Nomor Dokumen : 440/48/LHp.IRTP/D.Kes/2021
- Notifikasi / Nomor Rekomendasi Perangkat Teknis : 01 Maret 2021
- Tanggal Rekomendasi Teknis :

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

Dikeluarkan di : Kota Bengkulu
 Pada Tanggal : 09 Maret 2021



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





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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1377/1771/20

Di berikan kepada :

Nama : **BERLIANA PUTRI**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **PENYANGKAK KERKAP KAB.BENGKULU UTARA.**

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di

Kota : **Bengkulu**
Propinsi : **Bengkulu**
Pada Tanggal : **06 November 2020**

Bengkulu, 06 November 2020
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU

SUSILAWATY, S.Sos., SKM., M.Kes
Pembina Tk. I/IV.b
NIP 196710021987032006



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

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211

Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172

Website: www.iainbengkulu.ac.id**SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME****Nomor: 0047/SKBP-FEBI/07/2021**

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

Nama : Ovyka Anggraini
NIM : 1711140072
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : Laporan Program Kreativitas Mahasiswa
Judul Tugas Akhir : **MEKANISME PEMASARAN KERUPUK KULIT PISANG (KRUKUPIS) MENGGUNAKAN STRATEGI MARKETING MIX (Studi di Perumnas Bukit Asri Sukarami Kota Bengkulu)**

Dinyatakan lolos uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 10%. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 16 Juli 2021
Ketua/Wakil Dekan I



Dr. Nurul Hafid, MA
NIP. 196606161995031002

DOKUMENTASI

Proses Pembuatan Krukupis (Kerupuk Kulit Pisang)



Bahan-Bahan Kerupuk Kulit Pisang



Bahan Yang Sudah Di Belender



Hasil Pencamouran Seluruh Bahan



Proses Perebusan Kerupuk Kulit Pisang



Pengupasan Kulit Pisang





Peroses Pengirisan Bumbu





Proses Penggilingan Bumbu





Proses Perebusan Kulit Pisang



Proses Perebusan Kulit Pisang



Pengirisan daun pisang yang sudah direbus



Proses Pembelenderan Rebusan Kulit Pisang





Pencampuran Seluruh Bahan





Proses Pengirisan Kerupuk Kulit Pisang (Krukupis)



Penjemuran Kerupuk Kulit pisang (KRUKUPIS)



DOKUMENTASI

Proses Pembuatan Krukupis (Kerupuk Kulit Pisang)



Bahan-Bahan Kerupuk Kulit Pisang



Bahan Yang Sudah Di Belender



Hasil Pencamouran Seluruh Bahan



Proses Perebusan Kerupuk Kulit Pisang



Pengupasan Kulit Pisang





Peroses Pengirisan Bumbu





Peroses Pengirisan Bumbu





Proses Penggilingan Bumbu





Proses Perebusan Kulit Pisang





Pengirisan Rebusan Kulit Pisang





Proses Pembelenderan Rebusan Kulit Pisang





Pencampuran Seluruh Bahan





Proses Pengirisan Kerupuk Kulit Pisang (Krukupis)

