

**OPTIMALISASI PRODUKSI BAKSO IKAN DENCIS DALAM
UPAYA MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA**



SKRIPSI

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

Oleh:

Gustian Majid Saputra

NIM.1811130157

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

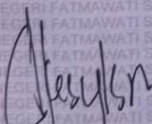
Skripsi yang ditulis oleh **Gustian Majid Saputra**
NIM.1811130157, dengan judul **“Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Cencis Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa”** Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Telah diperbaiki sesuai dengan saran tim pembimbing. Oleh karena itu, Skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *Munaqasyah* Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu

Bengkulu, 18 Juni 2022 M


Jumadil Akhir 1443 H

Pembimbing I


Pembimbing II



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



Khairiah Elwardah, M.Ag.
NIP. 197808072005012008

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PENGESAHAN


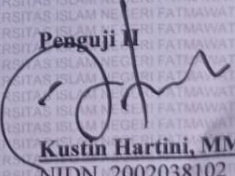
Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang berjudul ” **Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Dencis dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa**”, oleh Gustian Majid Saputra NIM: 1811130157, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, telah diuji dan dipertahankan didepan Tim Sidang Munaqosah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu pada:

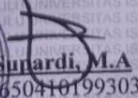
Hari : Rabu
Tanggal : 27 Juli 2022 M/ 28 Zulhijah 1443 HP


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

Bengkulu, 11 Agustus 2022

Tim Sidang Munaqosah

Ketua  Eka Sri Wahyuni, MM NIP. 197705092008012014	Sekretaris  Khairiah Elwardah, M.Ag NIP. 197808072005012008
Penguji I  Eka Sri Wahyuni, MM NIP. 197705092008012014	Penguji II  Kustin Hartini, MM NIDN. 2002038102

Mengetahui,
Dekan

Dr. H. Sunardi, M.A
NIP. 196504101993031007



PERSEMBAHAN

Ungkapan kata terima kasih mungkin tidak akan pernah cukup untuk mengutarakan segala kebahagiaan saat cita-cita dan impian satu per satu terwujud yang dimulai dengan memakai toga. Ucapan syukur yang tidak henti-hentinya yang bisa terucap untuk Sang Maha Esa, yang mengabdikan satu per satu kebahagiaan, yang tak lain menjadi kebanggaan bagi orang-orang yang selama ini, begitu mencintai dan menyayangi penulis.

Skripsi ini ku persembahkan untuk :

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Nanang Saputra dan ibu Nana Yuningsih yang senantiasa selalu mendoakan, memberikan motivasi untukku, memberikan finansial yang cukup dan kasih sayang yang luar biasa.
2. Kakak ku tercinta, kak David dan Adik ku tercinta Desti Erlina
3. Kepada Lisa Sartika terima kasih selalu memberikan support yang luar biasa.
4. Tim BAKCIS (Rafli Firmansyah) dan Linda Masriyanti ikut serta memberikan semangat dan membantu dalam proses tugas akhir
5. Dosen Pembimbingku mom Khairiah Elwardah, M. Ag. Dan bu Dr. Desi Isnaini M.A
6. Teman-teman seperjuangan, Eksya E Angkatan 2018
7. Seluruh teman teman yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini, terkhusus diri saya sendiri terima kasih
8. Almamater yang telah menempahku

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

Skripsi dengan judul “Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Dencis Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Bengkulu maupun di Universitas lainnya.

1. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
2. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 18 - Juli - 2022 M
1443 H



Gustian Majid Saputra
NIM.1811130157

ABSTRAK

“Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Dencis Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa”

Gustian Majid Saputra NIM.1811130157

Kreativitas merupakan suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru, dengan cara menghubungkan beberapa hal yang sudah ada dan menjadikannya suatu hal baru. Bakso adalah makanan yang sangat digemari oleh masyarakat baik itu di kalangan anak-anak, remaja dan orang dewasa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalkan bahwa ikan dencis bisa diolah menjadi bakso yang gurih enak dan sehat serta memberikan suatu peluang bisnis bagi masyarakat. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Bakcis atau Bakso dencis merupakan terobosan baru makanan sehat dalam bentuk bulat yang kecil yang dapat memudahkan masyarakat untuk memperoleh cemilan yang sehat dan murah. Dengan berjalannya proses pembuatan Bakcis ini membuktikan bahwa berbisnis dapat dilakukan atau diproduksi dimana saja. Dengan berbisnis juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Bakso bakcis dengan berbahan utama ikan dencis yang segar, aman dan sehat untuk dikonsumsi. Rasanya yang lezat dan bergizi ini cocok untuk waktu santai dan bisa menemani santapan seperti mie, nasi, dan makanan lainnya.

Kata Kunci: Kreativitas, Bakso, bakcis

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq dan hidayahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya penulisan skripsi yang berjudul **“Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Dencis Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi tugas akhir dan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno Bengkulu. Dalam penulisan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak sekali

bimbingan, arahan, dan saran-saran maupun dukungan dari berbagai pihak, sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. KH. Zulkarnain Dali, M.Pd. selaku Rektor UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.A, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Dr. Desi Isnaini, M.A, selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi, dan semangat pada penulisan tugas akhir ini.
4. Khairiah Elwardah, M.Ag, selaku pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.

5. Kedua orang tua yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.yang telah mengejar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
8. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Tak kecil harapan, tulisan, ide, gagasan dan apa yang telah penulis dokumentasikan dalam bentuk karya sederhana ini dapat bermanfaat menjadi salah satu coretan tinta dalam khazanah ilmu dan pengetahuan terkhusus dalam berwirausaha. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, untuk itu saran dan kritik konstruktif sangat penulis harapkan dari pembaca untuk menuju proses kesempurnaan.

Bengkulu , 2022

Gustian Majid Saputra

NIM.1811130157

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Persetujuan.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Pernyataan Keaslian.....	v
Abstrak	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Program.....	8
D. Manfaat Program.....	8
E. Kegunaan Penelitian	8
F. Luaran yang Diharapkan.....	9
G. Penelitian Terdahulu	9
H. Sistematika Penulisan	14
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Analisa Produk	17
B. Proses Produksi	19

C. Produksi dalam Islam.....	21
D. Pengertian Bakso.....	25
E. Ikan Dencis.....	27
F. Upaya Peningkatan Kreatifitas Mahasiswa.....	29
G. Konsep Optimalisasi Produksi	30

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan.....	40
B. Anggaran Biaya.....	41
C. Jadwal Kegiatan	45
D. Proses Produksi	47
H. Proses Pembuatan.....	50
I. Analisa Keuntungan	51

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program	54
1. Proses Produksi yang Dilakukan Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas	55
2. Pelatihan (PKP) Pelatihan Keamanan Pangan	56
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	67

BAB V PENUTUP

A. Evaluasi.....	68
B. Kesimpulan dan Saran.....	68

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Tangkap Ikan Sarden di Wilayah Laut Bengkulu.....	26
Tabel 2.2 <i>Production and Production Value of Fish Capture by Regency/Municipality and Type of Captures in Bengkulu Province, 2020</i>	27
Table 3.1 Alat dan Bahan Pembuatan BAKCIS	33
Tabel 3.2 Anggaran Biaya	34
Table 3.3 Jadwal Kegiatan	36
Tabel 4.1 Deskripsi produk	58

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) adalah salah satu upaya oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar dapat meningkatkan kemampuan akademis dan profesional yang dapat menyebar luaskan menerapkan, ilmu mengembangkan, pengetahuan kesenian dan serta memperkaya budaya nasional.¹ Ada beberapa jenis program kreativitas yang ditawarkan yakni Program Kreativitas Mahasiswa Penelitian (PKMP), Program Kreativitas Mahasiswa Penerapan Teknologi (PKMT), Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat (PKMM), dan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK). Program Kewirausahaan adalah Kreativitas Mahasiswa berbasis kreativitas dalam menciptakan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit. umumnya didahului oleh survey pasar

¹ Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 – Edisi VII, h. 331

karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa.²

Wirausaha merupakan gabungan kata dari “wira” dan “usaha”. Wira artinya berani, utama, perkasa. Usaha artinya kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran, fisik demi tercapai suatu tujuan tertentu.³ Wirausaha ialah suatu kemampuan memanfaatkan, mencari, dan menciptakan peluang untuk mendapatkan yang diinginkan. Adapun manfaat wirausaha bertambahnya tenaga kerja yang dapat ditampung, sebagai alat untuk membangun lingkungan, sebagai contoh untuk masyarakat lain, membantu orang lain, memelihara keserasian lingkungan. Orang-orang yang menjadi wirausahawan adalah orang-orang yang tahu akan potensi dan belajar untuk mengembangkan peluangnya. Kewirausahaan memerlukan kekreativitasan dan juga inovasi.⁴

Jiwa kewirausahaan termasuk juga dalam kepribadian yang kreatif sebagai nilai, suka berjuang, kuat dalam menghadapi tantangan, kepercayaan diri, dan karakter yang telah tertanam menjadi nilai-nilai yang dipercaya kebenarannya. Perilaku wirausaha menunjukkan kemampuan wirausaha untuk selalu melihat ke depan, berpikir dengan perhitungan, mencari pilihan

²Agung Baskoro, 2014, *Status Update For the Best Student*, Gramedia Pustaka Utama. h. 170-171

³ Kamiliya Eka Putri Dkk, "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan" *Jurnal Solma*, Vol. 09 , No. 02, 2020, h, 1

⁴ Kamiliya Eka Putri Dkk, "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan",..., h.2

dari beberapa alternatif masalah dan solusinya.⁵ Sebagai mahasiswa harus bisa melihat peluang yang ada. Untuk pembentukan manusia yang memiliki sikap, perilaku, dan jiwa wirausaha, pendidikan kewirausahaan harus dimulai pada tahun-tahun awal pembentukan manusia dan juga harus diperluas dengan kegiatan kewirausahaan dirumah dan di masyarakat yang lebih luas. Sebagai calon penerus bangsa, mahasiswa harus memiliki pengetahuan kewirausahaan agar dapat menumbuhkan jiwa usaha untuk berwirausaha. Minat dan pengetahuan mahasiswa tentang kewirausahaan diharapkan dapat membentuk kecenderungan untuk membuka bisnis baru di masa depan.⁶

Pola makan merupakan pola perilaku yang sangat penting dan sangat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan seseorang. Hal tersebut dikarenakan banyaknya jenis konsumsi makanan dan minuman dapat mempengaruhi asupan gizi seseorang, terutama pada anak, sehingga nantinya juga akan mempengaruhi kesehatan mereka. Gizi yang baik dan seimbang sangat bereperan dalam tumbuh kembang fisik dan kecerdasan bayi, anak-anak, hingga semua kelompok usia. Gizi yang baik dan seimbang dapat membuat berat badan menjadi normal dan sehat, daya imun yang ada pada tubuh pun selalu terjaga dan tidak mudah terserang

⁵ D. Made Dharmawati, *Kewirausahaan*, (Jakarta: PT. RajaGrafindo, 2016), h.143.

⁶Kamiliya Eka Putri Dkk, "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan" *Jurnal Solma*, Vol. 09 , No. 02, 2020, h, 1-2

penyakit serta infeksi. Selain itu produktivitas dalam bekerja pun mejadi meningkat serta dapat melindungi dari berbagai macam penyakit-penyakit kronis hingga kematian pada usia muda. Untuk itu supaya fisik dapat tetap sehat dan dijauhkan dari beberapa macam penyakit kronis maupun penyakit yang tidak menular terkait dengan gizi, oleh karena itu pola perilaku makan terutama dalam makanan jajanan perlu ditingkatkan ke arah konsumsi makanan yang mengandung gizi yang baik dan seimbang. Karena keadaan gizi yang baik berguna untuk meningkatkan kesehatan.⁷

Berdasarkan penelitian Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) membuktikan terkait dengan pangan jajanan bahwasanya panganan jajan berbahaya jika sering dikonsumsi karena diakibatkan oleh pencemaran mikroba, serta bahan-bahan lainnya seperti (zat aditif) yang berlebihan dalam penggunaannya dan masih banyak bahan berbahaya lainnya yang terkandung dalam jajanan. Istilah lain dari makanan jajanan tersebut tidak lain adalah *junk food*, *fast food*, dan *street food* dikarenakan dari istilah tersebut makanan lebih umum dan trend pada era modern ini. Akan tetapi jajanan anak sekolah kini sedang menjadi perhatian khusus, dikarenakan banyaknya yang mengkonsumsi terutama anak-anak

⁷ Lailatul Zaqiyah, Skripsi : “*Pengorganisasian Masyarakat Dalam Upaya Mengatasi Pola Perilaku Jajanan Anak Yang Tidak Sehat Didusun Menengen Desa Wonorejo Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan* “ (Surabaya : Uin Sunan Ampel, 2021), h. 1-2

sekolah, banyak bahaya lain yang mengancam mereka akibat dari mengkonsumsi jajanan tersebut.⁸

Sumber daya perikanan dan kelautan merupakan sumber daya yang relatif kompleks. Dalam hal ini lingkungan pengelolaan pun sangat berbeda dari sumber daya terestial lainnya. Dari sisi sumber daya, stok sumber daya ikan, misalnya, bermigrasi dan bergerak dalam ruang tiga dimensi. Kondisi ini menambah kompleksitas dalam pengelolaan, misalnya saja menyangkut pengaturan hak kepemilikan atas sumber daya tersebut. Ikan Dencis merupakan jenis ikan *family Clupeidae*, dencis terdapat di seluruh perairan hangat Indonesia, termasuk laut kepulauan dan laut nusantara. Sementara itu bagi masyarakat sekitar tempat pendaratan ikan Desa Padang Betuah, ikan dencis merupakan ikan target yang menjadi incaran. Ikan dencis merupakan hasil utama dari penangkapan ikan dengan jaring insang hanyut. Kenaikan yang pesat dari harga dan produksi menunjukkan bahwa sektor penangkapan ikan tongkol dengan jaring insang hanyut merupakan usaha yang prospektif. Permintaan ikan dencis yang tinggi membuat ikan ini menjadi ikan unggulan dari pada ikan lainnya. Sehingga ikan ini menjadi incaran utama para nelayan. Padang

⁸Lailatul Zaqiyah, Skripsi : “*Pengorganisasian Masyarakat Dalam Upaya Mengatasi Pola Perilaku Jajanan Anak Yang Tidak Sehat Didusun Menengen Desa Wonorejo Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan* “ (Surabaya : Uin Sunan Ampel, 2021), h. 1-2

Betuah merupakan salah satu tempat pendaratan ikan yang terletak di wilayah Kabupaten Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu.

Kawasan tempat pendaratan ikan Padang Betuah Rapat ini merupakan salah satu kawasan pesisir, dimana sebagian besar penduduk yang bermukim disana bermata pencaarian sebagai nelayan. Jaring insang hanyut (*drift gillnet*) merupakan alat tangkap yang digunakan oleh nelayan yang mendaratkan ikan di tempat pendaratan ikan Desa Padang Betuah. Studi total hasil tangkapan (*catch*) dengan upaya penangkapan (*effort*) sumberdaya ikan yang tertangkap dengan menggunakan alat tangkap jaring insang hanyut di Desa Padang Betuah perlu dilakukan sebagai pengaturan aktivitas pengelolaan sumber daya ikan, dan merupakan suatu keharusan agar tersedia dasar kuat dalam menyusun kebijakan perikanan tangkap. Sampai saat ini penangkapan ikan dencis masih bersifat *open access* (terbuka bagi setiap nelayan). Oleh karena itu, penulis tertarik melakukan penelitian tentang Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Dencis yang Didaratkan di Pendaratan Ikan Desa Padang Betuah Kec. Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah.⁹

Desa ini memiliki potensi hasil laut melimpah salah satunya adalah ikan dencis yang belum dimanfaatkan oleh

⁹Diah Piscandika Dkk, skripsi: "*Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis dan Auxis Thazard), yang Didaratkan pada Tempat Kijang Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau, Bintan Provinsi Kepulauan Riau*" (Kepulauan Riau: University Maritime Raja Ali, 2012), h. 1-2

masyarakat sekitar sebagai inovasi pangan yang bernilai gizi tinggi. Oleh karena itu, penulis bersama warga Desa Padang Betuah akan memanfaatkan serta mengembangkan produk olahan pangan berbahan baku ikan Dencis yaitu bakso goreng dencis (bakcis) yang dapat menambah pendapatan ekonomi di desa Padang Betuah. Bakso Goreng Kemasan Ikan Dencis adalah salah satu inovasi baru untuk kewirausahaan bagi masyarakat Desa Padang Betuah Kec pondok Kelapa. Dengan adanya usaha ini bisa memanfaatkan hasil tangkapan laut para pelaut, jadi ikan dencis tidak dijual secara utuh seperti biasanya tetapi bisa juga menjadi suatu usaha yang mudah gampang dibuat di rumah oleh para ibu-ibu. Tidak mengeluarkan biaya yang begitu besar dan mudah dicari. Dengan adanya usaha ini bisa membantu penduduk meningkatkan ekonomi lokal serta menjadi cemilan sehat.¹⁰

Desa ini memiliki makanan bakso populer dan favorit di Indonesia. Banyak masyarakat dari kalangan menengah bawah hingga menengah atas menyukai makanan yang umumnya terbuat dari daging dan berbentuk bulat ini. Bakso dapat dengan mudah ditemukan di pinggir jalan dengan gerobak dorong, hingga mall-mall besar. Bakso memang makanan yang sangat lezat bagi penikmatnya, namun disisi lain ada dampak-dampak negatif yang terkandung didalam makanan tersebut. Misalnya dari bahan baku pembuatan bakso yaitu daging sapi yang sekarang harganya sangat

10

mahal dan daging sapi yang dicampur dengan bahan pengawet yang berbahaya seperti boraks.

Untuk itu penulis mencoba berkreasi membuat bakso dengan bahan dasar daging ikan yang harganya lebih murah dan memvariasikan aneka olahan bakso dengan menghidangkannya dalam masakan cita rasa nusantara, seperti olahan bakso dengan berbagai bumbu khas masakan daerah yang sangat digemari masyarakat Indonesia, misalnya gulai bakso, sate bakso, rendang bakso, tahu bakso, aneka bakso isi, dan juga bentuk bakso yang unik. Inovasi baru berupa berbagai macam masakan nusantara dengan bahan dasar bakso, menghasilkan olahan bakso beraneka macam. Bakso yang kami sajikan merupakan alternatif dari para penikmat yang ingin menikmati bakso dengan berbagai bentuk dan aneka masakan nusantara.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara pemanfaatan ikan dencis yang melimpah menjadi bakso goreng ikan dencis sebagai peluang usaha baru bagi masyarakat di Desa Padang Betuah?

C. Tujuan Program

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan program yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Mengenalkan bahwa ikan dencis bisa diolah menjadi bakso yang gurih, enak, dan sehat

2. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari usaha mandiri yang didirikan secara tidak langsung bisa mengurangi pengangguran dan bermanfaat bagi masyarakat
3. Menjadikan makanan cemilan yang diminati oleh setiap kalangan dan mampu mendirikan wisata kuliner yang beragam

D. Manfaat Program

Adapun manfaat program kreativitas dalam bidang kewirausahaan ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa dalam hal kewirausahaan
2. Meningkatkan perekonomian baik diri sendiri maupun masyarakat
3. Memperkenalkan jajanan sehat untuk masyarakat

E. Kegunaan Penelitian

1. Bagi Fakultas

Dapat memberikan informasi bagi mahasiswa dalam pemanfaatan ikan dancis, serta terciptanya mahasiswa yang kreatif dalam bereksperimen untuk menciptakan inovasi baru.

2. Bagi Masyarakat

Bisa membantu masyarakat khususnya anak muda dalam memilih bahan makanan yang murah namun berkualitas.

3. Bagi Peneliti

mendapatkan keuntungan financial dan akhirat serta menambah wawasan dalam merintis sebuah usaha.

F. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah dapat menghasilkan cemilan baru dari ikan dencis yang sehat, bergizi, tanpa bahan kimia berbahaya dan dapat dinikmati dari berbagai kalangan. Serta menjadi salah satu makanan khas dari masyarakat Bengkulu Tengah yang bernilai jual tinggi, menciptakan lapangan pekerjaan dan membantu mengurangi pengangguran.

G. Penelitian Terdahulu

Sebagai acuan dan perbandingan dalam mendukung penulisan. Oleh sebab itu Penulis perlu memberikan kerangka pemikiran dan gambaran yang mendukung penulisan. Berikut ini adalah beberapa penelitian terdahulu yang menjadi bahan pertimbangan dan acuan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu :

Pertama penelitian yang dilakukan oleh Nur Inayati dengan judul penelitian “Produksi Bakso Dalam Perspektif Produksi Islam (Studi Pada Pedagang Bakso Desa Tawang Kecamatan Wates). Dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan studi kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, produksi bakso pada pedagang bakso Desa Tawang terdiri dari beberapa tahapan yaitu, membeli bahan, menggilingkan daging, pencetakan bakso, dan penjualan bakso kepada konsumen. Dalam kaitannya dengan produksi Islam, maka produksi bakso yang dilakukan oleh

pedagang bakso Desa Tawang tidak sesuai dengan produksi Islam. Karena dalam praktiknya pedagang bakso mencampurkan aneka zat kimia berbahaya pada olahan bakso. Hal ini dilakukan karena pedagang bakso tidak mengetahui hal yang membahayakan dari zat kimia yang dicampurkan dan tidak mengetahui olahan makanan yang sehat. Selain itu yang menjadi pemicu utama dalam pencampuran zat kimia adalah keuntungan berlipat. Padahal didalam produksi Islam suatu kegiatan produksi harus memberikan manfaat bagi semua pihak yang terlibat. Sedangkan produksi bakso yang dilakukan oleh pedagang bakso Desa Tawang hanya mementingkan untung berlipat tanpa memperhatikan bahaya yang ditimbulkan bagi kesehatan konsumen atas hasil produksinya. Selain itu modal yang digunakan dalam produksi bakso merupakan modal meminjam dari lembaga konvensional. Sehingga adanya tambahan dalam jumlah pengembalian. Padahal di dalam produksi Islam, kegiatan produksi harus dari sumber-sumber yang diperbolehkan syariah yaitu bebas dari unsur riba.¹¹

Penelitian Seriana Zamili dan kawan-kawan yang berjudul “pembuatan bakso dari daging ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*)” dengan menggunakan metode eksperimen. Hasil penelitian ini menunjukkan bakso dari ikan tongkol dengan menggunakan daging merah dan daging putih dengan perbandingan tepung 50 %, 70 %

¹¹ NUR INAYATI, “Produksi Bakso Dalam Perspektif Produksi Islam (Studi Pada Pedagang Bakso Desa Tawang Kecamatan Wates)”, thesis IAIN Kediri, 2018

dan 80 %. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui mutu bakso yang lebih disukai oleh responden antara bakso ikan tongkol yang menggunakan daging putih dan bakso ikan tongkol yang menggunakan daging merah dengan variasi perbandingan tepung yang sama antara bakso dengan menggunakan daging putih dan bakso dengan menggunakan daging merah. Bakso yang telah dihasilkan dianalisis secara kualitatif yaitu berdasarkan uji organoleptik meliputi uji rasa, aroma, warna dan tekstur. Hasil penelitian bahwa jenis daging pada ikan tongkol yaitu daging merah dan daging putih mempengaruhi rasa, warna dan tekstur pada bakso serta perbandingan tepung dengan daging banyaknya daging ikan, dimana bakso dengan daging putih dan perbandingan tepung 70 % diperoleh data responden yaitu uji organoleptik rasa 80 %, aroma 90 %, warna 100 % dan tekstur 100 %.¹²

Penelitian yang dilakukan oleh Faradila, Yustini Alioes, dan Elmatris yang berjudul “Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi apakah terdapat formalin pada bakso yang dijual di Kota Padang. 42 sampel yang diidentifikasi diambil dari pedagang bakso gerobak, warung bakso, serta rumah makan franchise di beberapa lokasi dengan jumlah pedagang bakso terbanyak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa

¹² Seriana Zamili,dkk, “Pembuatan Bakso Dari Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*)”, *Journal of Chemistry, Education, and Science*, Vol. 4 No. 1, Juni 2020.

20 sampel dari 42 sampel yang diidentifikasi dilaboratorium positif mengandung formalin (47,6%). Berdasarkan hasil yang didapatkan dapat disimpulkan bahwa hampir separuh bakso yang dijual di Kota Padang mengandung formalin. Sesuai dengan pengamatan dilapangan ciri-ciri bakso yang mengandung formalin memang hampir sama dengan bakso yang tidak mengandung formalin, namun jika diamati dengan seksama bakso yang mengandung formalin memiliki ciri-ciri fisik yang berbeda dengan bakso yang tidak mengandung formalin, warnanya terlihat lebih putih pucat dibandingkan dengan bakso yang tidak mengandung formalin.¹³

Penelitian yang dilakukan Herbudhi Cahyo Nugroho, dengan judul “Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda”, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi *transglutaminase* terhadap karakteristik fisiko kimia bakso ikan dari ikan rucah. Penelitian ini bersifat experimental laboratories dengan model rancangan acak lengkap (RAL) menggunakan konsentrasi transglutaminase yang berbeda dan dilakukan tiga kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi terbaik penambahan TGase adalah penambahan TGase 0,9%, menghasilkan bakso ikan yang memiliki kadar air sebesar 64,68% dan paling disukai panelis dengan nilai kekuatan gel yang

¹³ Faradila, “Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang”, *Jurnal Kesehatan Andalas*, Vol.3, No. 2, 2014

dihasilkan sebesar 750,734 g.cm. Pengamatan mikrostruktur bakso ikan menunjukkan semakin tingginya konsentrasi transglutaminase yang ditambahkan, porositas pada bahan semakin berkurang. Pengujian sodium dodecyl sulfate-polyacrylamide gel electrophoresis menunjukkan protein utama yang terdapat dalam bakso ikan adalah aktin dan Myosin Heavy Chain dengan berat molekul masing-masing 43 kDa dan 205 kDa. Penambahan transglutaminase dengan konsentrasi yang berbeda pada bakso ikan rucah memberikan pengaruh terhadap hedonik, kadar air, mikrostruktur, dan meningkatkan kekuatan gel.¹⁴

H. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan oleh peneliti skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan : Bab pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan masalah, kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, metode penelitian, sistematika penulisan.

BAB II Kajian Teori : Bab ini berisi mengenai konsep-konsep dan prinsip dasar yang dijadikan kajian teori bagi penelitian yang akan dilakukan. Kajian teori yang dibahas dalam penelitian yaitu tentang analisi produksi dalam islam, tujuan, prinsip, kaidah

¹⁴ Herbudhi Cahyo Nugroho, “Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda”, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, Volume 1 No. 2 (2019), h.1-9

dalam produksi Islam, pengertian optimalisasi, analisis kelayakan/program dan analisis keuntungan.

BAB III Metode Pelaksanaan : Bab ini menjelaskan tentang gambaran metode pelaksanaan yang terdiri dari alat dan bahan, jadwal kegiatan dan proses pembuatan.

BAB IV Hasil Yang Dicapai Dan Potensi Keberlanjutan : Bab ini menjelaskan tentang analisis hasil dan pembahasan mengenai hasil yang dicapai berdasarkan luaran program dan potensi keberlanjutan program.

BAB V Penutup : Bab penutup yang terdiri dari kesimpulan yang dikemukakan secara jelas serta berisi saran dari hasil penelitian.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Analisa Produk

Produk didefinisikan sebagai sesuatu yang dapat ditawarkan ke dalam pasar untuk diperhatikan, dimiliki, dipakai atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Lebih lanjut, Hadi menegaskan bahwa konsumen akan menyukai produk yang menawarkan kualitas, kinerja, dan pelengkap inovatif yang terbaik. Produk yang berkualitas adalah produk yang mampu memberikan hasil yang lebih dari yang diharapkan.¹⁵ Sebuah produk dapat ditawarkan dalam berbagai macam variasi. Mulai dari variasi warna, kemasan, aroma, rasa, dan sebagainya. Definisi fitur produk menurut Armstrong dan Kotler yaitu alat persaingan untuk membedakan produk perusahaan terhadap produk sejenis yang menjadi pesaingnya. Dengan berbagai fitur produk yang ditawarkan oleh produsen, konsumen akan semakin terpuaskan dengan produk-produk yang sesuai dengan kebutuhannya guna mendiferensiasi produk yang dihasilkan oleh perusahaan terhadap produk sejenis yang dihasilkan perusahaan lain diperlukan suatu alat yang dapat menjadi nilai tambah bagi konsumen untuk dapat memilih produk tersebut, alat tersebut salah

¹⁵ Chelsea Regina Pitoly Bin Hasan Jan, Merlyn mourah Karuntu, 2017, "Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaessa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)", Jurnal EMBA, Vol. 5, No. 2, h. 829

satunya dengan menggunakan fitur yang ada dalam produk tersebut.¹⁶

Dalam persaingan dunia usaha yang semakin ketat seiring dengan keinginan dan kebutuhan konsumen yang semakin dinamis. Peranan suatu perusahaan dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang semakin kompleks dengan persaingan usaha yang tinggi, maka diperlukan suatu identitas tertentu pada produk atau jasa yang dipasarkan agar memiliki daya pembeda. Suatu identitas yang dimaksud yakni suatu merek, yang dapat memberikan kemudahan bagi para konsumen untuk mengenali suatu produk yang dipasarkan oleh perusahaan dan membedakan dengan produk pesaingnya.¹⁷

Banyak masyarakat yang sudah menerapkan gaya hidup sehat dengan mengonsumsi olahan dari ikan dan sayuran termasuk untuk cemilannya. Bakso ikan dencis merupakan bakso yang sangat menarik untuk dikonsumsi karena biasanya ikan dencis hanya dikonsumsi sebagai makanan lauk pauk sehari-hari. Usaha bakso ikan dencis merupakan ide bisnis yang menjanjikan karena peluang dan kompetitor yang masih sedikit dan keunikan dari

¹⁶ Siti Hamidah, Desi Anita, 2013, “Analisis Persepsi Citra Merek, Desain, Fitur dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Produk Handpone Samsung Berbasis Android (Studi Kasus Pelita Indonesia) “ , Jurnal Ekonomi, Vol 21, No. 4, h.3

¹⁷ Ogy Irvanto, Sujana, 2020, “ Pengaruh Desain Produk, Pengetahuan Produk dan Kesadaran Merek Terhadap Minat Beli Produk Eiger (Survey Persepsi Komunitas Pecinta Alam Di Kota Bogor)”, Jurnal Ilmiah Manajemen, Vol. 8, No. 2, h.106

dencis itu sendiri, bakso ikan dencis baik untuk kesehatan diantaranya menjaga kesehatan jantung, melindungi fungsi otak, menjaga kesehatan tulang mengatasi gangguan kecemasan dan depresi, 3 sumber berbagai vitamin dan mineral, membantu mengontrol kadar gula darah, serta membantu menjaga berat badan ideal.

Seperti telah dijelaskan sebelumnya bahwa usaha BAKCIS ini bukanlah usaha yang benar-benar baru di pasaran. Hal ini dikarenakan saat ini sudah ada usaha sejenis yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, penulis mencoba untuk mengemas usaha BAKCIS yaitu bakso yang terbuat dari ikan dencis ini sebagai suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha sejenis yang sudah ada terlebih dulu di pasaran.

Produk “BAKCIS” (Bakso Dencis) merupakan bisnis makanan yang bergerak di bidang produk pangan. “BAKCIS” (Bakso Dencis) mengutamakan bahan baku ikan dencis, tepung, telur, minyak wijen, bawang putih goreng, lecap asin, kaldu ayam, garam, tepung tapioca, tepung meizena. Keunggulan “BAKCIS” (Bakso Dencis) ini adalah bakso yang menggunakan bahan alami tanpa campuran bahan kimia lainnya. Proses produksi “BAKCIS” (Bakso Dencis) terdiri dari persiapan alat dan bahan, pencucian, penghalusan, formulasi, pengemasan dan pemasaran.

Usaha “BAKCIS” (Bakso Dencis) ini mempunyai beberapa keunggulan antara lain :

1. Variasi rasa yang berbeda dari produk sejenis di pasaran, seperti rasa pedas *orginal level 1*, pedas *original level 2*, pedas *original level 3*, dan lain-lain
2. Aman untuk dikonsumsi bagi semua usia dan juga bermanfaat bagi kesehatan karena berbagai kandungan gizi yang terdapat di dalamnya
3. Haxga yang ditawarkan sangat terjangkau
4. Proses produksinya higienis
5. Kemasan yang unik

B. Proses Produksi

Produksi tidak dapat dilakukan kalau tidak ada bahan-bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi. Untuk bisa melakukan produksi, orang memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal, serta kecakapan. proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada.¹⁸ Di dalam proses produksi akan melibatkan berbagai jenis sumber daya sebagai masukan dalam proses produksi. Di antaranya adalah bahan baku. Bahan baku merupakan faktor terpenting dalam proses produksi, karena seandainya tidak ada bahan baku produksi tidak dapat berjalan. Jadi proses produksi adalah kegiatan menambah nilai guna suatu barang dengan cara mengolah bahan baku dan

¹⁸ Rosyidi, *Pengantar Teori Ekonomi: Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro...*, 55.

bahan pembantu secara manual maupun menggunakan peralatan, sehingga menghasilkan suatu produk yang nilainya lebih dari semula.

Salah satu yang dilakukan dalam proses produksi ialah menambah nilai guna suatu barang atau jasa. Dalam kegiatan menambah nilai guna barang atau jasa ini, dikenal lima jenis kegunaan, yaitu:¹⁹

1. Guna Bentuk. Yang dimaksud dengan guna bentuk, yaitu di dalam melakukan proses produksi, kegiatannya ialah mengubah bentuk suatu barang, sehingga barang tersebut mempunyai nilai ekonomis. Contohnya: kayu yang diubah menjadi kursi, meja, maupun bentuk lainnya.
2. Guna Jasa. Guna jasa ialah kegiatan produksi yang memberikan pelayanan jasa. Contohnya: tukang becak, tukang pangkas rambut dan pekerjaan lainnya yang memberikan pelayanan jasa.
3. Guna Tempat. Guna tempat adalah kegiatan produksi yang memanfaatkan tempat-tempat di mana suatu barang memiliki nilai ekonomis. Contohnya: pengangkutan pasir dari tempat yang melimpah ke tempat di mana orang membutuhkan pasir tersebut.

¹⁹ M. Nur Rianto Al-Arif, *Dasar-Dasar Ekonomi* (Solo: PT Era Adicitra Intermedia), 161.

4. Guna Waktu. Guna waktu ialah kegiatan produksi yang memanfaatkan waktu tertentu. Misalnya pembelian beras yang dilakukan Bulog pada saat musim panen dan dijual kembali pada saat masyarakat membutuhkan.
5. Guna Milik. Guna milik ialah kegiatan produksi yang memanfaatkan modal yang dimiliki untuk dikelola orang lain dan dari hasil tersebut ia mendapatkan keuntungan.

Kemudian macam tipe proses produksi dari berbagai industri dapat dibedakan menjadi:²⁰

a. Proses produksi terus-menerus

Proses produksi terus menerus adalah proses produksi barang atas dasar aliran produk dari satu operasi ke operasi berikutnya tanpa penumpukan di suatu titik dalam proses. Proses produksi ini terdapat urutan-urutan yang pasti sejak dari bahan mentah sampai proses akhir.

b. Proses produksi terputus-putus

Proses produksi terputus-putus Yaitu proses produksi yang tidak terdapat urutan atau pola yang pasti dari bahan baku sampai dengan menjadi produk akhir.

C. Produksi dalam Islam

Dalam memproduksi, manusia tidak sampai pada merubah substansi benda. Yang bisa dilakukan manusia berkisar pada

²⁰ M. Nur Rianto Al-Arif, *Dasar-Dasar Ekonomi...*, H.165

mengambil dari tempat yang asli dengan mengeluarkan atau mengeksploitasi, memindahkan dari tempat yang tidak membutuhkan ke tempat yang membutuhkan, atau menjaganya dengan cara menyimpan agar bisa dimanfaatkan di masa yang akan datang, atau mengolahnya dengan memasukkan bahan-bahan tertentu, atau mengubah dari satu bentuk menjadi bentuk yang lain. Misalnya, jika manusia bercocok tanam atau membajak tanah, maka akan memperoleh biji-bijian dan mendapatkan buah. Namun usaha manusia dalam pekerjaan menanam, menyiram, dan merawat pohon masih sedikit dibandingkan dengan pekerjaan dan “tangan” Allah. Allah menyediakan bumi, angin bertiup, awan berarak, menurunkan hujan, atau mengalirkan air di sungai, menyediakan panas yang cukup, udara yang normal, dan Allah menyiapkan sari makanan dari berbagai unsur bijibijian yang berada di perut bumi sehingga menghasilkan pohon yang berbuah.²¹

Menurut Samsul Basri, produksi dalam Islam adalah suatu kegiatan yang mengaitkan nilai kebajikan mulai dari pengelolaan sumber-sumber yang diperbolehkan syariah, proses produksi, hingga hasil produksi. Kebajikan yang dilakukan maksudnya memberikan banyak manfaat bagi semua pihak yang terlibat.²² Menurut Lukman Hakim, produksi dalam Islam memiliki arti

²¹ Yusuf Qardawi, *Peran Nilai dan Moral dalam Perekonomian Islam*, (Jakarta : Robbani, 1997) , h. 41.

²² Fordebi dan Adesy, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam*, (Jakarta: RajaGrafindo, 2017), h. 269.

bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dan melipatgandakan pendapatan dengan tujuan kesejahteraan masyarakat.²³ Menurut Siddiqi, produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memerhatikan nilai keadilan dan kemanfaatan (masalah) bagi masyarakat, Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kemanfaatan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.²⁴

Maka dari beberapa pengertian di atas dapat di simpulkan bahwa produksi Islam yang jelas bahwa produksi secara Islami tidak hanya mencari keuntungan semata (*profit oriented*) melainkan kepada (ibadah *oriented*) sehingga apa pun barang yang di produksi maka seseorang produsen Islam akan menekankan prinsip Islam di dalam produksi dan mementingkan kemaslahatan.

Konsep produksi barang ditekankan pada manfaat dari barang yang diproduksi, dan barang tersebut harus mempunyai hubungan dengan kebutuhan manusia. Berarti barang itu diproduksi untuk kebutuhan, bukan untuk memproduksi barang mewah secara berlebihan, yang tidak sesuai dengan kebutuhan. Karenanya,

²³ Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Surakarta: Erlangga, 2012), h. 65

²⁴ Hendrie Anto, *Pengantar Ekonomika Mikro Islami*, (Yogyakarta: Ekonosia, 2003), h. 156

tenaga yang dikeluarkan untuk memproduksi barang tersebut dianggap tidak produktif.²⁵

Dari itulah, produksi yang dilakukan harus sesuai dengan apa yang dibutuhkan dan merupakan barang yang bermanfaat untuk diproduksi, bukan yang dapat mendatangkan mudharat, dan bukan barang mewah yang tidak diperlukan.

Menurut penelitian para ahli ekonomi, faktor-faktor produksi ada empat macam :²⁶

1. Tenaga alam, yaitu tanah, air, cahaya dan udara.
2. Tenaga kerja (manusia), yaitu tenaga pikiran dan jasmani.
3. Modal, yaitu uang dan barang/benda.
4. Organisasi, yaitu kecakapan mengatur.

1. Aktivitas Produksi Dalam Alqur'an dan Hadis

Ajaran Islam ditemukan sejumlah ayat Al-qur'an dan Al-hadis baik secara tersirat ataupun tersurat menjelaskan pentingnya aktivitas produksi untuk kemaslahatan manusia, baik

وَأَصْنَعِ الْفُلْكَ بِأَعْيُنِنَا وَلَا تُخَاطِبْنِي فِي الَّذِينَ ظَلَمُوا إِنَّهُمْ مُغْرَقُونَ ﴿٥٦﴾

Artinya: “Dan buatlah bahtera itu dengan pengawasan dan petunjuk wahyu Kami, dan janganlah kamu bicarakan dengan

²⁵

²⁶ Ibrahim Lubis, *Ekonomi Islam Suatu Pengantar*, Jilid II, (Jakarta : Kalam Mulia, 1995) h. 303.

Aku tentang orang-orang yang zalim itu, sesungguhnya mereka itu akan ditenggelamkan.” (QS. Hud: 37)

Dalam konteks ekonominya, tujuan utama dari usaha produktif bukan sekedar mendapat keuntungan dan memasarkan produk untuk dikonsumsi masyarakat sehingga akan terjadi peningkatan kesejahteraan fisik. Tujuan ini merupakan tujuan jangka pendek yang bersifat duniawi. Akan tetapi, lebih dari sekedar tujuan pendek tersebut, yaitu harus bernilai akhirat, bernilai ibadah sebagaimana tujuan utama penciptaan manusia adalah untuk beribadah kepada Allah semata-mata.²⁷

Dalam Hadis Bukhari

حَدَّثَنَا إِبْرَاهِيمُ بْنُ مُوسَى أَخْبَرَنَا عَيْسَى بْنُ يُونُسَ عَنْ ثَوْرٍ عَنْ خَالِدِ بْنِ مَعْدَانَ
عَنْ الْمُقَدَّمِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ عَنْ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ مَا أَكَلَ
أَحَدٌ طَعَامًا قَطُّ خَيْرًا مِنْ أَنْ يَأْكُلَ مِنْ عَمَلٍ يَدِهِ وَإِنَّ نَبِيَّ اللَّهِ دَاوُدَ عَلَيْهِ السَّلَامُ
كَانَ يَأْكُلُ مِنْ عَمَلٍ يَدِهِ

Artinya: ”Telah menceritakan kepada kami Ibrahim bin Musa telah mengabarkan kepada kami 'Isa bin Yunus dari Tsaur dari Khalid bin Ma'dan dari Al Miqdam radliallahu 'anhu dari Rasulullah shallallahu 'alaihi wasallam bersabda: "Tidak ada seorang yang memakan satu makananpun yang lebih baik dari

²⁷ Fordebi dan Adesy, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam,...*) h. 253.

makanan hasil usaha tangannya sendiri. Dan sesungguhnya Nabi Allah Daud AS memakan makanan dari hasil usahanya sendiri”. (Hadis Bukhari -1930)

Dari hadis ini dapat diambil pelajaran bahwa makanan terbaik dari seorang Muslim adalah hasil usaha atau hasil keringat kerja keras tangannya sendiri dan tidak bergantung pada orang lain.²⁸

D. Pengertian Bakso

Bakso adalah makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang. Bakso adalah bahan pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik itu daging sapi, ayam, ikan, udang maupun daging itik. Bakso merupakan daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan lain serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat. Umumnya bakso dibentuk menjadi bulatan-bulatan menyerupai bola. Cita rasa bakso yang lezat dan tekstur yang kenyal menjadikan bakso disukai anak-anak hingga orang dewasa. Bakso umumnya diolah menjadi beragam hidangan, seperti bakso kuah, bakso panggang, sate bakso, tumis bakso dan beragam hidangan bakso lainnya. Dalam pembuatan bakso biasanya ditambahkan bahan pengisi berupa tepung, digunakan dalam industri makanan sebagai pengikat air adonan. Diketahui bahwa kandungan pati pada

²⁸ Fordebi dan Adesy, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam.*, 256.

berbagai bahan berbeda-beda satu sama lain, baik dari segi jumlah pati maupun komponen amilosa dan amilopektinnya.²⁹

Cara paling mudah untuk menilai mutu bakso serta mengenali bakso dengan kualitas yang baik adalah dengan menilai mutu sensoris atau mutu organoleptiknya. Paling tidak, ada 5 parameter sensoris utama yang dapat dinilai, yaitu kenampakan, warna, bau, rasa, dan tekstur.³⁰

Tabel 2.1
Kriteria Mutu Sensoris Bakso

Parameter	Bakso
Kenampakan	Bentuk bulat halus atau kasar, berukuran seragam, berisi dan tidak kusam, tidak berjamur dan tidak berlendir.
Warna	Cokelat muda cerah atau sedikit agak kemerahan atau cokelat muda hingga cokelat muda agak keputihan atau abu-abu. Warna tersebar merata.
Bau	Bau khas daging segar rebus dominan, tidak bau tengik, asam, basi atau busuk. Bau bumbu cukup tajam.

²⁹ S. Melia, I. Juliyarsi, "Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka", *Jurnal Peternakan*, Vol. 7, No. 2 September 2010, h.62

³⁰ Winarno FG, *Kimia Pangan Dan Gizi*, (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama), 2002, h. 65

Rasa	Rasa lezat, enak, rasa daging dominan dan rasa bumbu cukup menonjol tapi tidak berlebihan. Tidak terdapat rasa asing yang mengganggu
Tekstur	Tekstur kompak, elastis, kenyal tetapi tidak liat atau membal, tidak lembek, tidak basah berair, dan tidak rapuh

(Sumber: Winarno FG. 2002)

Bakso yang mengandung formalin warnanya terlihat lebih putih pucat dibandingkan dengan bakso yang tidak mengandung formalin namun jika dibelah didalamnya terlihat berwarna lebih merah. Hal ini disebabkan karena senyawa formalin memiliki kandungan zat pemutih.¹⁰ Aroma dagingnya juga tidak terlalu kuat seperti bakso yang tidak mengandung formalin dan jika bakso yang mengandung formalin dilemparkan dia akan memantul, berbeda dengan bakso yang tidak mengandung formalin.³¹

E. Ikan Dencis

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam kandungan ikan tersusun atas asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar proses fisiologi dalam tubuh. Dibanding dengan produk hewani lainnya, ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 20%, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh

³¹ Faradila, "Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang", *Jurnal Kesehatan Andalas*, Vol.3, No. 2, 2014, h.157

dengan kadar kolestrol yang rendah, dan daging ikan sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, vitamin A dan D. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan biologis oleh enzim atau *mikroorganisme* pembusuk, sehingga memerlukan penanganan yang khusus.³²

Ikan dencis merupakan jenis ikan berminyak. Ikan dencis disebut juga ikan sarden, Istilah *sarden* diambil dari nama pulau di Mediterania, yaitu pulau Sardinia di mana ikan sarden pernah terdapat dalam jumlah besar. Dencis pada dasarnya memiliki warna perak dengan daging yang lebih gelap. Mereka memiliki sirip yang sangat pendek di tengah punggung. Ikan dencis tidak berada dalam tingkatan trofik rantai makanan yang tinggi sehingga rendah kontaminan dibandingkan ikan lainnya seperti ikan tuna.

Ikan dencis merupakan sejenis ikan pelagis kecil yang kaya akan kandungan omega-3 yaitu *Eicosapentaenoic Acid* (EPA) yang dapat meningkatkan sistem peredaran darah, mencegah menyempit dan mengerasnya pembuluh darah (aterosklerosis), dapat mencegah menggumpalnya keping darah (trombosis) serta karena adanya kandungan *Docosahexaenoic Acid* (DHA) yang penting bagi perkembangan maksimal. Ikan dencis mempunyai sifat yang rentan terhadap serangan mikroba sehingga gampang pembusuk. Apalagi jika ikan disimpan bukan di dalam kulkas, maka kecepatan pembusukan ikan dencis akan semakin meningkat.³³

³² Reswita, “Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu”, *Jurnal Argo Industri*, , Vol. 4 No.1, Mei 2014, h.15

³³ Humairah Fitria, Safrida, dan Khairil, “Pemanfaatan Larutan Hasil Fermentasi (Ensilang) dari *Brassica juncea* sebagai Pengawet Alami pada *Sardinella longiceps*”, *Jurnal Biologi Edukasi* Edisi 24, Volume 12 Nomor 1, Juni 2020, h.13

Hasil Tangkap Ikan Sarden di Wilayah Laut Bengkulu

Pendapatan unit penangkapan bagan kapal di PPI Pulau Baai Kota Bengkulu dapat dilihat pada table di bawah ini :

Tabel 2.1

Hasil Tangkap Ikan Sarden di Wilayah Laut Bengkulu

No	Hasil Tangkapan	Musim Penangkapan		
		Paceklik (Rp.)	Sedang (Rp.)	Puncak (Rp.)
1.	Dungun/ Sarden (Sardina. sp)	117.243.750,00	316.875.000,00	507.000.000,00
2.	Tongkol (Euthynnus sp.)	83.971.875,00	380.025.000,00	443.625.000,00
3	Sisik (Thunnus sp.)	115.659.375,00	329.550.000,00	396.093.750,00
Total Pendapatan		316.875.000,00 2.690.628.750, 00	1.026.450.000,00	1.346,718,750,0 0

(Sumber: Zamdial, Prosiding Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, 2020)

Tabel 2.2

***Production and Production Value of Fish Capture by
Regency/Municipality and Type of Captures in Bengkulu Province,
2020***

Kabupaten/Kota Regency/Municipality	Perikanan Tangkap di Laut Marine Capture Fisheries		Perikanan Perairan Umum Daratan Inland Open Water Capture Fisheries	
	Volume Volume (Ton)	Nilai Value (000 rp)	Volume Volume (Ton)	Nilai Value (000 rp)
1	2	3	4	5
Bengkulu Selatan	1 968	60 201 164	78	2 593 915
Rejang Lebong	–	–	93	2 691 249
	5 467	195 407 173	216	5 851 505
Kaur	4 124	100 939 220	306	8 419 640
Seluma	2 142	64 088	250	7 921 611

		860		
Mukomuko	20 254	825 273 460	266	7 396 540
Lebong	–	–	114	3 233 280
Kepahiang	–	–	213	5 259 100
Bengkulu Tengah	1 603	54 453 545	140	3 554 505
Kota Bengkulu	32 513	1 231 992 254	244	7 158 140
Bengkulu	68 070	2 532 355 676	1 921	54 079 485

(Sumber: Badan Pusat Statistik Dinas Perikanan Provinsi Bengkulu, 2020)

Dari table di atas menunjukkan bahwa ikan dencis di Bengkulu dengan jumlah yang cukup banyak, oleh sebab itu perlu dimanfaatkan lebih kreatif lagi, bukan hanya dimasak untuk sambal saja namun dimanfaatkan untuk membuat produk yang menarik lagi.

F. Upaya Peningkatan Kreativitas Mahasiswa

Manajemen Kewirausahaan merupakan mata kuliah yang diajarkan kepada mahasiswa dengan tujuan untuk membentuk jiwa entrepreneurship yang islami, mandiri, kreatif, beretika dan bertanggung jawab dalam menjalankan sebuah usaha. Kreativitas merupakan hal yang sangat penting dimiliki dalam kehidupan manusia. Jika seseorang memiliki imajinasi, motivasi, dan rasa ingin tahu, maka kreativitasnya akan tumbuh. Pengembangan kreativitas mahasiswa merupakan salah satu tantangan utama pada perguruan

tinggi modern. Tanggung jawab seorang pendidik salah satunya adalah mampu mengembangkan kreativitas peserta didiknya.³⁴

Secara alamiah perkembangan anak berbeda-beda, baik dalam bakat, minat, jasmani, kematangan emosi, kepribadian, keadaan jasmani, dan sosialnya. Selain itu, setiap anak memiliki kemampuan tak terbatas dalam belajar, untuk dapat berpikir kreatif dan produktif. Kreativitas seseorang itu sudah ada sejak dari orang itu lahir tapi hanya saja belum berkembang karena belum ada tempat untuk menyalurkan kreativitas tersebut ataupun mengasah kreativitas yang di punyai.³⁵ Kreativitas dalam kamus Besar Bahasa Indonesia yang berarti kemampuan untuk mencipta / Daya cipta perihal berkerasi /kratifan dan Peningkatan.³⁶

Secara umum kreativitas dapat diartikan sebagai kemampuan untuk berpikir tentang sesuatu dengan suatu cara yang baru dan tidak biasa serta menghasilkan penyelesaian yang unik terhadap berbagai persoalan.³⁷ kreativitas adalah kemampuan untuk membuat kombinasi baru berdasarkan data, informasi atau unsur-unsur yang ada. Kreativitas juga diartikan dengan kemampuan yang

³⁴ Yuliarti, "Kreativitas Mahasiswa dalam Mengembangkan Paragraf melalui Pembelajaran Bahasa Indonesia dengan Pendekatan PBL", *Indonesia Journal of Learning Education and Counseling*, Vol 1, No 1, September 2018, h.42-46

³⁵ Susanto, "Meningkatkan Kemampuan Kreativitas Berpikir Dengan Model Pembelajaran Problem Based Learning Pada Pelajaran Kewirausahaan", Universitas Negeri Surabaya, 2020, h 151

³⁶ Yuwono, Trisno, *Kamus lengkap Bahasa Indonesia*, (Surabaya: Arkola), 2003.

³⁷ Hamdani, Asep Saepul, *Pengembangan Kreativitas*, (Jakarta: Pustaka As-Syifa), 2020, h. 67

berdasarkan data atau informasi yang menemukan banyak kemungkinan jawaban terhadap suatu masalah, di mana pendekatannya adalah pada kuantitas dan keragaman jawaban.³⁸ Kreativitas juga diartikan dengan kemampuan yang berdasarkan data atau informasi yang menemukan banyak kemungkinan jawaban terhadap suatu masalah, di mana pendekatannya adalah pada kuantitas dan keragaman jawaban. Secara operasional, kreativitas dapat dirumuskan sebagai kemampuan yang mencerminkan kelancaran keluwesan (fleksibilitas), dan orisinalitas dalam berpikir, serta kemampuan untuk mengelaborasi (mengembangkan, memperkaya, memperinci) suatu gagasan.³⁹

Jadi dari beberapa teori yang disampaikan dapat disimpulkan bahwa kreativitas adalah kemampuan dalam menciptakan suatu barang yang kreatif, luwes, dan unik dengan memanfaatkan permasalahan dari informasi yang didapat.

Salah satu konsep yang amat penting dalam bidang kreativitas adalah hubungan antara kreativitas dan aktualisasi diri. sumber dari kreativitas adalah kecenderungan untuk mengaktualisasi diri, mewujudkan potensi, dorongan untuk berkembang dan menjadi matang.⁴⁰

³⁸ Drucker, *Konsep Kewirausahaan Era Globalisasi*, (Jakarta: Erlangga), 1996 , h. 141

³⁹ Drucker, *Konsep Kewirausahaan Era Globalisasi*,...h.141

⁴⁰Susanto, “Meningkatkan Kemampuan Kreativitas Berpikir Dengan Model Pembelajaran Problem Based Learning Pada Pelajaran Kewirausahaan”, ...h.170

G. Konsep Optimalisasi Produksi

1. Definisi Optimalisasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Optimalisasi berasal dari kata dasar optimal yang berarti terbaik, tertinggi, paling menguntungkan, menjadikan paling baik, menjadikan paling tinggi, pengoptimalan proses, cara, perbuatan mengoptimalkan (menjadikan paling baik, paling tinggi, dan sebagainya) sehingga optimalisasi adalah suatu tindakan, proses, atau metodologi untuk membuat sesuatu (sebagai sebuah desain, sistem, atau keputusan) menjadi lebih/sepenuhnya sempurna, fungsional, atau lebih efektif.⁴¹ Optimalisasi adalah proses pencarian solusi yang terbaik, tidak selalu keuntungan yang paling tinggi yang bisa dicapai jika tujuan pengoptimalan adalah memaksimalkan keuntungan, atau tidak selalu biaya yang paling kecil yang bisa ditekan jika tujuan pengoptimalan adalah meminimumkan biaya.⁴²

Berdasarkan pengertian konsep dan teori diatas, maka dapat disimpulkan bahwa optimalisasi adalah suatu proses, melaksanakan program yang telah direncanakan dengan terencana guna mencapai tujuan/target sehingga dapat meningkatkan kinerja secara optimal.

⁴¹ Editorial Team, *KKBBI Digital*, 2020

⁴² Hotniar Siringoringo, *Pemrograman Linear: Seri Teknik Riset Operasi*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005), h.4

2. Strategi Optimalisasi Produk

Kata strategi berasal dari kata Strategos dalam bahasa Yunani merupakan gabungan dari Stratos atau tentara dan ego atau pemimpin. Suatu strategi mempunyai dasar atau skema untuk mencapai sasaran yang dituju. Jadi pada dasarnya strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan. Strategi didefinisikan sebagai suatu proses penentuan rencana para pemimpin puncak yang berfokus pada tujuan jangka panjang organisasi, disertai penyusunan suatu cara atau upaya bagaimana agar tujuan tersebut dapat dicapai.⁴³

Produksi bersih merupakan strategi dalam pengelolaan lingkungan yang dilakukan terpadu dan diterapkan pada keseluruhan siklus produksi pada kawasan industri. Bertujuan untuk efisiensi penggunaan bahan mentah, energi dan air, hemat biaya produksi, mengurangi limbah, namun hemat dalam segi pembiayaan produksi. Optimalisasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah tertinggi, paling baik, sempurna, terbaik, paling menguntungkan, Mengoptimalkan berarti menjadikan sempurna, menjadikan paling tinggi, menjadikan maksimal, Optimalisasi berarti pengoptimalan.⁴⁴

⁴³ Osyidi, *Pengantar Teori Ekonomi: Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro...*, h. 67

⁴⁴ Tim Prima Pena, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Gita Media Press, 2015) h. 562

Ada tiga elemen permasalahan optimalisasi yang harus diidentifikasi, yaitu tujuan, alternative keputusan, dan sumberdaya yang dibatasi.⁴⁵

a. Tujuan

Tujuan bisa berbentuk maksimisasi atau minimisasi. Bentuk maksimisasi digunakan jika tujuan pengoptimalan berhubungan dengan keuntungan, penerimaan, dan sejenisnya. Bentuk minimisasi akan dipilih jika tujuan pengoptimalan berhubungan dengan biaya, waktu, jarak, dan sejenisnya. Penentuan tujuan harus memperhatikan apa yang diminimumkan atau maksimumkan.

b. Alternatif Keputusan

Pengambilan keputusan dihadapkan pada beberapa pilihan untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Alternatif keputusan yang tersedia tentunya alternatif yang menggunakan sumberdaya terbatas yang dimiliki pengambil keputusan. Alternatif keputusan merupakan aktivitas atau kegiatan yang dilakukan untuk mencapai tujuan.

c. Sumber daya yang Dibatasi

Sumberdaya merupakan pengorbanan yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Ketersediaan sumberdaya ini terbatas. Keterlibatan ini yang

⁴⁵ Hotniar Siringoringo, *Pemrograman Linear: Seri Teknik Riset Operasi*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005), h.4

mengakibatkan dibutuhkan proses optimalisasi.

Manfaat optimalisasi :⁴⁶

- 1). Mengidentifikasi tujuan
- 2). Mengatasi kendala
- 3). Pemecahan masalah yang lebih tepat dan dapat diandalkan
- 4). Pengambilan keputusan yang lebih cepat.

Dalam proses produksi untuk mencapai optimalisasi banyak hal yang harus diperhatikan terutama dalam menyusun rencana produksi ini akan menjadi landasan dalam melakukan produksi. Optimalisasi proses produksi merupakan cara untuk memaksimalkan hasil produksi (output). Optimalisasi produksi dapat dicapai dengan meningkatkan produktivitas, sehingga tingkat efisiensi akan menjadi tinggi, dan berdampak pada produk yang dihasilkan akan menjadi tinggi dan berdampak pada produk yang dihasilkan akan menjadi tinggi sehingga rencana produksi atau target produksi dapat dicapai dengan tepat.

⁴⁶ Hotniar Siringoringo, *Pemograman Linear: Seri Teknik Riset Operasi*, ..., h. 6

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

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

Bahan baku adalah suatu bahan yang berfungsi untuk menghasilkan barang jadi, bahan tersebut akan saling terikat atau bahan produksi menjadi satu dengan barang jadi. Selain itu, di dalam sebuah perusahaan tidak bisa dilepaskan dari bahan baku dan bahan penolong karena bahan tersebut sangat memengaruhi proses produksi hingga hasil produksi. Adapun Alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi “BAKCIS” (Bakso Ikan Dencis), yaitu :

Tabel 3.1

Alat dan Bahan Pembuatan BAKCIS

No.	Alat	Bahan
1	Blender	Ikan Dencis

2	Kompor	Tepung
3	Wajan	Telur
4	Sendok	Minyak Wijen
5	Mangkok kecil dan besar	Bawang Putih Goreng
6	Piring	Kecap Asin
7	Spatula	Kaldu Ayam
8	Pisau	Garam
9		Tepung Tapioka
10		Tepung Maizena

(Sumber: Data Primer Yang Diolah, 2022)

B. Anggaran Biaya

Anggaran biaya adalah biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi BAKCIS

Tabel 3.2
Anggaran Biaya

NO	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A	TAHAP PELATIHAN			
	Pelatihan PKP	2 orang	Rp. 350.000,-	Rp. 350.000,-
	Jumlah			Rp. 350.000,-
B	Tahap Pelaksanaan			
1	Bahan 1x Produksi			
	Ikan Dencis	4 Kg	Rp. 25.000,-	Rp. 100.000,-
	Tepung Maizena	1 Kg	Rp. 22.000,-	Rp. 22.000,-
	Tepung Terigu	3 Kg	Rp. 7.000,-	Rp. 21.000,-

	Garam	1 Bks	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
	Kaldu Ayam	3 Bks	Rp. 2.000,-	Rp. 6.000
	Telur	4 Butir	Rp. 2.000,-	Rp. 8.000,-
	Minyak Goreng	1 Liter	Rp. 22.000,-	Rp. 22.000,-
	Bawang Putih Goreng	2 Ons	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
	Kecap Asin	1 Botol	Rp. 7.000,-	Rp. 7.000,-
	Label	20 Lembar	Rp. 5.00,-	Rp. 10.000,-
	Kemasan	20 Buah	Rp. 1.000,-	Rp.20.000,-
	Jumlah Dalam satu kali Produksi			Rp.231.000,-
2	Peralatan Tetap			
	Tabung Gas	1 Tabung	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-
	Saringan gorengan	1 Buah	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-

	Celemek	2 Buah	Rp. 15.000,-	Rp. 30.000,-
	Sarung Tangan Plastik	1 Pack	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
	Baskom	1 Buah	Rp. 10.000,-	Rp.10.000,-
	Jumlah			Rp. 90.000,-
C	PELAPORAN			
	Pembuatan Proposal dan Penggandaan	2 Rangkap	Rp. 15.000,-	Rp. 30.000
	Jumlah			Rp. 30.000
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi produk	1 Orang	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			Rp. 20.000
E	PROMOSI			

	Brosur	25 Pcs	Rp.250,-	Rp. 6.250,-
	Jumlah			Rp. 6.250,-
	TOTAL BIAYA			Rp. 722.0000,-

(Sumber: Data Primer diolah, 2022)

Produksi 1 Bulan

1 kali produksi = 20 bungkus x 4 minggu
= 80 bungkus

Penjualan 1 Bulan

Harga per bungkus = Rp. 15.000,-
Penjualan 1 bulan = Rp. 15.000,- x 80 bungkus
= Rp. 1.200.000,-

Profit yang dihasilkan selama 2 bulan

= Rp. 1.200.000,- x 2 Bulan
= Rp. 2.400.000,-

C. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan yang dilakukan selama 4 bulan, mulai dari perencanaan survey bahab baku, pelatihan dan praktek, publikasi dan promosi, poduksi, pemasaran, evaluasi, dan pembuatan laporan.

Tabel 3.3
Jadwal Kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke I				Bulan Ke II				Bulan Ke III				Bulan Ke IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Survey Bahan Baku																
3	Pelatihan dan praktek																

4	Promosi																											
5	Produksi																											
6	Pemasaran																											
7	Evaluasi																											
8	Pembuatan Laporan																											

(Sumber: Data Primer diolah, 2022)

Keterangan:

1. Perencanaan dilaksanakan dalam 2 Minggu dibulan pertama sebelum penulis melakukan produksi.
2. Penulis melakukan survey bahan baku pada minggu ke-3 dibulan pertama setelah melakukan perencanaan.
3. Penulis mulai melakukan percobaan produksi pada minggu ke-4 setelah melaksanakan survey bahan baku.
4. Promosi yang dilakukan penulis pada bulan selanjutnya di minggu pertama dengan memanfaatkan media sosial seperti whatsapp, facebook dan instagram.

5. Setelah penulis melakukan percobaan produksi dan promosi, penulis langsung memulai produksi dalam 2 bulan setelahnya.
6. Pemasaran dilaksanakan dalam kurun waktu 3 bulan.
7. Penulis melaksanakan evaluasi pada setiap minggu terakhir dari awal perencanaan sampai akhir pembuatan laporan.
8. Pembuatan laporan dilaksanakan dalam 2 bulan .

- 1) Sebelum melakukan beberapa bahan. langkah yang dilakukan pertama kali adalah tahap perencanaan, dimana merencanakan inovasi baru.
- 2) Penulis melakukan survey pasar sebagai langkah awal, dan merencanakan inovasi. Tujuan kami melakukan survey ini adalah untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen.
- 3) Setelah itu Penulis melakukan pemilihan alat dan bahan untuk penyediaan tempat serta sarana dan prasarana penunjang proses produksi.
- 4) Kemudian Penulis mengikuti pelatihan sertifikat paten untuk usaha yang kami jalankan.

- 5) Setelah itu Penulis melakukan promosi terhadap produk yang kami buat. Promosi dilakukan dengan beberapa metode, diantaranya:
 - a) Media cetak, Pembuatan brosur yang dipromosikan diberbagai tempat untuk memperkenalkan produk .
 - b) Media social, Melakukan promosi diberbagai media social, antara lain: whatsapp dan instagram dan penulis juga mempromosikan produk kami melalui video marketing yang di upload di social media.
- 6) Tahap produksi ,penulis melakukan produksi sebanyak 5 kali selama 5 bulan, mulai dari menyediakan alat dan bahan, produksi, hingga pengemasan .
- 7) Selanjutnya melakukan Rencana pemasaran.
 - a) Pengenalan produk BAKCIS. Pengenalan BAKCIS dilakukan dengan melakukan promosi komunikasi langsung dan tatap muka kepada tetangga dan masyarakat sekitar, dan menjelaskan mengenai bakso BAKCIS serta manfaat yang akan didapatkan.
 - b) Pemasaran melalui media online Selain menggunakan teknik promosi komunikasi langsung (Personal Selling) juga melakukan promosi menggunakan media social seperti whatsapp dan instagram .
- 8) Kemudian melakukan tahap evaluasi Tahap ini dilakukan setelah kami melakukan produksi dan pemasaran, tujuannya

untuk mengetahui apa saja yang perlu di perhatikan dan dibanahi dalam usaha kami.

- 9) Tahap terakhir penyusunan laporan akhir Tahap ini dilakukan di akhir setelah semua tahapan kami lalui, di lengkapi dengan data dan lampiran pendukung lainnya.

D. Proses Produksi

Produksi adalah sebuah proses dalam ekonomi untuk menciptakan, menghasilkan, dan membuat barang dan jasa. Secara teknis produksi didefinisikan juga sebagai proses mengelola atau membuat Sesuatu yang disebut input menjadi sebuah barang/jasa yang disebut sebagai output.⁴⁷ Adapun tujuan produksi yaitu :

1. Memperbanyak jumlah produksi barang
2. Menghasilkan produk makanan yang berkualitas baik dan sehat.
3. Memenuhi kebutuhan sesuai dengan permintaan konsumen
4. Memenuhi produksi sesuai dengan target penjualan di pasar.
5. Menyiapkan cadangan apabila ada pesanan lebih.

Mukrine dalam Purwatingtyas, menjelaskan tujuan pengelolaan bahan makanan adalah :

1. Mengurangi resiko kehilangan zat gizi pada bahan makanan Meningkatkan nilai cerna
2. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan (kualitas Makanan)

⁴⁷ Rosyidi, *Pengantar Teori Ekonomi: Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro...*, 55.

3. Bebas dari bahan potensial dan zat yang berbahaya bagi tubuh
Persyaratan pengolahan bahan makanan, (DepKes RI, 2007).
1. Tersedianya siklus menu
2. Tersedianya peraturan Penggunaan Bahan Tambahan pangan (BTP)
3. Tersedianya bahan makanan yang akan diolah
4. Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan
5. Tersedianya aturan penilaian
6. Tersedianya prosedur tetap pengolahan

Produk yang berkualitas didefinisikan sebagai "kapasitas barang yang mencakup kekokohan produk universal. "Selanjutnya adalah kekokohan trendi, keandalan, akurasi, kemudahan pengoperasian dan pemulihan produk lainnya.⁴⁸

- a. Memproduksi permintaan konsumen Memprediksi permintaan konsumen dilakukan sejak dini dengan tujuan untuk mengetahui beberapa jumlah barang yang akan diproduksi dalam jangka waktu tertentu. Salah satu pendekatan adalah dengan melihat permintaan pelanggan dari periode sebelumnya.
- b. Mengukur waktu dan tahapan produksi Agar perencanaan berjalan dengan baik, mulailah dengan memecah proses menjadi beberapa langkah, lalu sesuaikan waktu yang dibutuhkan untuk

⁴⁸ Chesley Tanujaya, 2017, "Perancangan Standar Operasional Procedurei Produksi Pada Perusahaani Coffein", *Jurnal Manajemen dan StartUp Bisnis*, Vol.2, No. 1, Hal. 91.

menyelesaikan setiap langkah. Buatlah daftar pekerjaan mana yang harus diselesaikan dalam urutan tertentu dan mana yang harus diselesaikan secara bersamaan. Setelah kami menyelesaikan rencana, mengetahui selama apa waktu yang diperlukan dalam menyelesaikan semua objek proyek.

- c. Menjelaskan proses perencanaan. Banyak hal yang dilaksanakan agar perencanaan produksi berjalan sesuai harapan. Salah satunya adalah komunikasi yang baik dan penjelasan yang detail tentang aktifitas yang akan dilakukan kepada anggota tim khususnya yang terlibat langsung dalam proses produksi.

H. Proses Pembuatan

1. Siapkan dahulu ikan dencis yang telah dibersihkan kemudian dipotong dan masukan kedalam blender.
2. Setelah ikan dencis halus kemudian masukan telur, garam penyedap rasa dan bawang putih yang sudah dihaluskan dan diaduk hingga merata.
3. Setelah tercampur rata langkah selanjutnya yaitu masukan tepung tapioka dan diaduk kembali.
4. Masukan tepung terigu sedikit demi sedikit dan diaduk hingga halus
5. Setelah adonan halus langkah selanjutnya adalah bulatkan bakso yang diinginkan.
6. Kemudian panaskan minyak goreng

7. Setelah minyaknya panas masukkan bakso yang telah dibulatkan dan goreng hingga warnanya sedikit kecoklatan.
8. Setelah bakso nya dingin maka bakso sudah siap dipacking ataupun dikonsumsi secara langsung.

I. Analisa Keuntungan

Produksi 1 Bulan

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

Penjualan 1 Bulan

$$\begin{aligned}
 \text{Harga per bungkus} &= \text{Rp. } 15.000,- \\
 \text{Penjualan 1 bulan} &= \text{Rp. } 15.000,- \times 80 \text{ bungkus} \\
 &= \text{Rp. } 1.200.000,-
 \end{aligned}$$

Profit yang dihasilkan selama 2 bulan

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp. } 1.200.000,- \times 2 \text{ Bulan} \\
 &= \text{Rp. } 2.400.000,-
 \end{aligned}$$

Total profit yang diperoleh dalam 2 bulan produksi :

$$\begin{aligned}
 &\text{pendapatan usaha} - \text{total biaya} \\
 &= \text{Rp. } 2.400.000 - \text{Rp. } 722.000,-
 \end{aligned}$$

$$= \text{Rp. } 1.678.000.-$$

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan suatu pendekatan yang didasarkan pada hubungan antara penjualan dan biaya. BEP dapat juga diartikan dengan sebuah analisi untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada para konsumen dan pada harga tertentu menutupi biaya-biaya yang timbul serta bisa juga untuk mendapatkan keuntungan atau profit.⁴⁹

$$\text{Biaya Variabel Per Unit} = \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - (\text{Biaya Variabel} / \text{Harga jual})}$$

Jadi :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp. } 15.000 / 20 \text{ Bungkus} \\ &= \text{Rp. } 1.333,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Harga Jual Per Unit} &= \text{Rp. } 15.000 / 32 \text{ Bungkus} \\ &= \text{Rp. } 1.333,- \end{aligned}$$

Selanjutnya :

⁴⁹Kamaludin, Rini Indriani, *Manajemen Keuangan Konsep Dasar dan Penerapan* (Bandung : CV . Mandar Maju, 2012,) h.89

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{110}{6.000 - 2.061} = 20 \text{ Unit}$$

Jadi usaha ini harus menjual sebanyak 20 BAKCIS agar BEP.

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{Rp.}110.000}{1 - (\text{Rp.}65.980 / \text{Rp.}187)}$$

Jadi, Usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp. 1,678.761,- agar terjadi BEP.

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Proses Produksi yang Dilakukan dalam Upaya Meningkatkan kreativitas

Persaingan di dunia bisnis memang sangat extream, apalagi di era millenials dan perkembangan digital yang menuntut kita para kaum pemula berbisnis atau berwirausaha untuk terus kreatif dan inovatif, apalagi mempertahankan usaha yang sudah kita bangun butuh cara-cara yang unik dan jeli agar usaha kita tetap berdiri disamping pesaing-pesaing yang baru mendirikan usahanya.

Salah satu yang dilakukan dalam proses produksi ialah menambah nilai guna suatu barang atau jasa. Dalam kegiatan menambah nilai guna barang,

- a. Guna Bentuk, yaitu di dalam melakukan proses produksi, kegiatannya ialah mengubah bentuk suatu barang, sehingga barang tersebut mempunyai nilai ekonomis. Dari bentuk ikan di ubah menjadi bakso yang enak dan bergizi
- b. Guna Tempat Guna tempat adalah kegiatan produksi yang memanfaatkan tempat-tempat di mana suatu barang memiliki nilai ekonomis. Yang semula kosan hanya tempat

istirahat, sekarang menjadi tempat untuk ber produksi BAKCIS.

- c. Guna Waktu Guna waktu ialah kegiatan produksi yang memanfaatkan waktu tertentu. Bukan hanya mengerjakan tugas akhir namun juga memanfaatkan waktu untuk berbisnis BAKCIS.
- d. Guna Milik Guna milik ialah kegiatan produksi yang memanfaatkan modal yang dimiliki untuk dikelola orang lain dan dari hasil tersebut ia mendapatkan keuntungan. Dengan modal Rp.500.000 an dapat menghasilkan keuntungan Rp.1.000.000 an

Strategi produksi sangat terkait dengan produksi, operasional peralatan, dan fasilitas, serta sumber dayanya. Dalam pemahaman strategis syariah selalu berlandaskan dalam ketentuan syariah. Berikut beberapa ketentuan produksi yang sesuai syariah dan dicontohkan oleh Rasulullah SAW:

- a. Menjalankan usaha dengan sikap/cara yang baik (Do the things right).

Bisnis BAKCIS menghindari persaingan tidak sehat, sikap tamak dan ingin menguasai (monopoli), saling mematikan pesaing, bahkan dengan menghalalkan segala cara agar diri-nyalah yang muncul sebagai pemenang. Karena rezeki manusia memang sudah ditentukan Allah SWT. Jadi tidak perlu dilakukan dengan

cara yang tidak benar dan jauh dari ketentuan syariah.
Allah berfirman dalam (QS. An-Nisaa (4):29)

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ
تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ
رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Artinya: “hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu” (QS. An-Nisaa (4):29).

- b. Menjalankan usaha yang baik dan benar (*Do the right things*)

Usaha BAKCIS menjalankan jenis bisnis dan usaha yang baik produknya, halal, dan bermanfaat buat kemaslahatan orang banyak. Produk tersebut dijalankan dengan prinsip dan tata kelola yang baik, transparan, jujur, dan benar. Rasulullah SAW menekankan pentingnya menjalankan usaha yang baik dan perdagangan yang jujur. Allah SWT berfirman dalam QS. Al-Baqarah (2):278)

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا اتَّقُوا اللّٰهَ وَذَرُوْا مَا بَقِيَ مِنَ الرِّبَا
 ۙ اِن كُنْتُمْ مُّؤْمِنِيْنَ ﴿۲۷۸﴾

Artinya: “hai orang-orang yang beriman, bertakwalah kepada Allah dan tinggalkan sisa riba (yang belum dipungut) jika kamu orang-orang yang beriman” QS. Al-Baqarah (2):278).

c. Lebih mengutamakan produktivitas

Strategi produksi dalam Islam mengutamakan proses perubahan masukan (input) menjadi keluaran (output) yang lebih bernilai atau lebih bermanfaat. Bahkan disebutkan pula Rasulullah SAW memberi contoh sistem bagi hasil mudharabah yang menguntungkan kedua belah pihak dengan pembagian sebagai wujud penghargaan terhadap pihak yang menjalankan operational bisnis. Allah SWT berfirman dalam (QS. At-Taubah (9):105)

وَقُلْ اَعْمَلُوا فِى سَبِيْلِ اللّٰهِ عَمَلِكُمْ وَرِسُوْلُهُ وَالْمُؤْمِنُوْنَ وَسَتُرَدُّوْنَ اِلَى
 عِلْمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنْتِكُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُوْنَ ﴿۱۰۵﴾

Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada

(Allah) Yang Mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan” (QS. At-Taubah (9):105).

Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan :

1 Kg Ikan Dencis dan 2 Kg Tepung Terigu dapat menghasilkan sebanyak 32 produk.

Pendapatan Usaha yakni :

16 minggu x 32 produk x Rp. 6000,- = RP. 3.072.000,-

Biaya Usaha :

Biaya Bahan Baku sekali produksi **Rp.65.980,-**

Peralatan Tetap **Rp.110.000,-**

Biaya Tenaga Kerja Rp. -----

Total Biaya

= Rp.65.980 x 16 Minggu + Rp. 110.000
= Rp. 1.655.680

Laba Bersih :

Pendapatan usaha – Total Biaya

= Rp. 3.072.000 – Rp.1.165.680

= Rp. 1.906.320

Jadi, Selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp. 3.072.000,- dan laba bersih sebesar Rp. 1.906.320,- maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 1.167.230,-

2. Pelatihan (PKP) Pelatihan Keamanan Pangan

PIRT adalah singkatan daripangan industry rumah tangga dimana saat ini permintaannya sedang meningkat dikarenakan pada saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur dimasyarakat Indonesia, khususnya di industry pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan dengan usaha kecil menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat, dan berubah menjadi penopang utama didalam roda perekonomian Indonesia saat ini. Para pelaku industry 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 industry olahan pangan dapat memulai bisnisnya,

mereka harus terlebih dahulu mengurus sertifikat perizinan panganindustri rumah tangga (PIRT)

Pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan (PKP) pelatihan keamanan pangan yang dilaksanakan pada tanggal 16 Desember 2021 yang ber-narasumberkan dinas kesehatan, badan pengawas obat dan makanan (BPOM), dan lembaga pengkajian pangan obat-obatan. 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 (CPPB-IRT). Adapun hasil pelatihan yang kami dapatkan yaitu mengetahui bagaimana cara mengurus (PIRT) dan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga serta cara mengurus sertifikat halal. Kegiatan pelatihan P-IRT merupakan izin edar yang diterbitkan dari Dinas Kesehatan untuk produk minuman dan makanan yang telah memenuhi standar keamanan pangan. Serta sesuai dengan namanya, yaitu *Pangan Industri Rumah Tangga* (PIRT) dikhususkan untuk produk pangan yang dihasilkan oleh usaha kecil dan menengah. Sedangkan untuk produk pangan berskala besar, baik itu buatan lokal ataupun impor, sertifikasi tersebut digantikan oleh label MD atau ML yang diterbitkan oleh BPOM. Ijin edar PIRT dapat diketahui oleh konsumen melalui nomor yang tertera pada kemasan

produk. Artinya, produk yang telah dilengkapi dengan PIRT, telah melewati serangkaian proses pengujian dan dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi nilai plus untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kita.

Kegiatan pendampingan pengurusan P-IRT yang dilakukan terhadap PKM “BAKCIS” (Bakso Ikan Dencis), meliputi 2 tahap/prosedur pengajuan yaitu pendampingan terhadap (1) Puskesmas, dan (2) Dinas Kesehatan. Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu DPMPSTSP mengeluarkan surat izin usaha dan surat pengantar yang selanjutnya diserahkan kepada Dinas Kesehatan. Selain itu, label kemasan dibuat untuk memenuhi persyaratan label yang dipersyaratkan sebagai bahan kelengkapan data isian formulir. Pelaksanaan pelatihan keamanan pangan (PKP) dan survei tempat produksi dilakukan oleh Dinas Kesehatan sebagai tahap kedua pengajuan SPP-IRT. Luaran dari kegiatan survei tempat produksi adalah Surat Rekomendasi Teknis dari setiap jenis produk yang dibuat oleh PKM. Produksi PKM “BAKCIS” (Bakso Ikan Dencis) mendaftarkan satu varietas makanan, yaitu Bakso Ikan Dencis MDN dan

surat rekomendasi teknik telah diperoleh oleh PKM PKM “BAKCIS” (Bakso Ikan Dencis).⁵⁰

Cara mendapatkan izin PIRT

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

- a. Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan.
- b. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan.
- c. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan.

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

- a. FC KTP pemilik usaha.
- b. Past foto 2x3 pemilik usaha rumahan (2 Lember).
- c. Pas foto 4x6 pemilik usaha ruhaman (2 lembar).
- d. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat).
- e. Dena lokasi bangunan.
- f. Surat izin produski makanan atau minuman kepada dinas kesehatan.
- g. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi.
- h. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi.

⁵⁰Jurnal pemberdayaan masyarakat universitas al azhar, pendampingan pengurusan pirt umkm pangan di desa cikidang,sukabumi. <https://jurnal.uai.ac.id/> .Tgl-01-Januari-2021/ Jurnal-pemberdayaan-Masyarakat-Universitas-Al-Azhar

- i. Label produk makanan atau minuman yang diproduksi hasil uji laboratorium yang disarankan oleh dinas kesehatan.
- j. 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 aka nada dua kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ketempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke 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.

Masa berlaku P-IRT

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

memiliki masa berlaku 3 tahun. Keduanya dapat diperpanjang kembali setelahnya.

a. Cara pengelolaan yang baik menurut materi halal

1) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB):

Adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara :

- a) Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
- b) Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
- c) Mengendalikan proses produksi

2) Pengendalian Proses Produksi dalam Penetapan:

- a) Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
- b) Persyaratan Air
- c) Komposisi, Formulasi Bahan
- d) Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan Deskripsi Produk

Maka dari hasil mengikuti pelatihan P-IRT ini, keberlanjutan yang diharapkan adalah masyarakat akan percaya saat membeli produk BAKCIS MDN dan merasa aman pada saat mengkonsumsi dan membeli produk ini. Sebab P-IRT telah memberi izin terbit yang telah memenuhi standar keamanan pangan.

Adapun deskripsi dari produk secara mendetail sebagai berikut :

Tabel 4.1

Deskripsi produk

Nama Produk	“BAKCIS” (Bakso Ikan Dencis
Jenis Produk	Produk makanan
Kegunaan Produk	1. Sebagai pelengkap lauk 2. Sebagai oleh – oleh
Ukuran dan Dimensi	Ukuran bulat

<p>Gambar BAKCIS</p>	
<p>Harga</p>	

(Sumber: Data Primer diolah)

B. Potensi Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program ini akan terus berlanjut dengan produk lebih berinovasi baik dari Ikan dencis itu sendiri ataupun dari olahan bakso lainnya, dan memperluas pangsa pasar terkhusus untuk desa Padang Betuah Kabupaten Bengkulu Tengah dan Provinsi Bengkulu serta melihat tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi makanan sehat, mendorong kami untuk menciptakan berbagai cemilan sehat.

BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi yang kami lakukan yakni menemui beberapa kendala dalam memproduksi bakso ikan dencis ini, salah satunya yaitu waktu produksi yang terbatas karena bersamaan dengan jadwal kuliah. Kemudian kendala yang dihadapi selanjutnya yakni ikan dencis yang sulit ditemukan disaat cuaca sedang buruk sehingga nelayan tidak melaut. Dalam kendala yang kami hadapi kami menemukan solusi pada proses produksi lebih efisien jika kami merekrut seorang karyawan dan setelah menempuh pendidikan strata satu di perguruan tinggi Universitas Fatmawati Sukarno Putri Bengkulu.

B. Kesimpulan dan Saran

Ikan dencis merupakan jenis ikan yang berminyak. Berdasarkan hasil penelitian zamdal ikan dencis di provinsi Bengkulu cukup melimpah. Dengan kekayaan yang melimpah tersebut pemanfaatan ikan dencis bukan hanya digunakan untuk dimasak gulai atau goreng ikan saja namun dimanfaatkan ke bentuk yang lebih khusus lagi yaitu bakso ikan dencis (Bakcis). Bakcis atau Bakso ikan dencis merupakan inovasi baru dalam mengkonsumsi bakso karena tidak hanya dapat dimakan secara langsung tapi bisa diolah menjadi cemilan sehari-hari, kemudian

bakso yang ditawarkan bakso yang berasal dari ikan yang segar jadi aman dan sehat untuk dikonsumsi. Rasanya yang lezat dan bergizi membuat cemilan ini cocok untuk waktu santai dan bisa menemani santapan seperti mie, nasi, dan makanan lainnya. Dengan berjalannya proses pembuatan Bakcis ini membuktikan bahwa berbisnis dapat dilakukan atau diproduksi dimana saja. Dengan berbisnis bakso ikan dencis ini juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Pada periode selanjutnya disarankan untuk Bakso dencis dapat mengembangkan kegiatan bisnisnya secara terus menerus dan menambah varian cemilan sehingga dapat bersaing dengan produk-produk sejenis lainnya dan mampu meraih pangsa pasar yang telah ada. Diharapkan untuk mahasiswa selanjutnya dapat membuat produk lebih kreatif dan inovatif dalam mendukung program kreativitas mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Islam Universitas Fatmawati Sukarno Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Arif, M. Nur Rianto . *Dasar-Dasar Ekonomi* . (Solo: PT Era Adicitra Intermedia), 2013
- Anto, Hendrie . *Pengantar Ekonomika Mikro Islami*. (Yogyakarta: Ekonosia). 2003.
- Baskoro, Agung. *Status Update For the Best Student*. (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama). 2014.
- Hakim, Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. (Surakarta: Erlangga. 2012.
- Hamidah, Siti. Desi Anita . “Analisis Persepsi Citra Merek, Desain, Fitur dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Produk Handpone Samsung Berbasis Android (Studi Kasus Pelita Indonesia) “. *Jurnal Ekonomi*. Vol 21, No. 4. 2013
- Ibrahim, M. Kasir . *Kamus Lengkap* (Surabaya, Bintang Usaha Jaya, t.t)
- Sukirno, Sadono. *Pengantar Teori Mikroekonomi*, (Jakarta: RajaGrafindo Persada). 2002
- Inayati, Nur . “Produksi Bakso Dalam Perspektif Produksi Islam (Studi Pada Pedagang Bakso Desa Tawang Kecamatan Wates)”, thesis IAIN Kediri. 2018

- Irvanto, Ogy. Sujana. “ Pengaruh Desain Produk, Pengetahuan Produk dan Kesadaran Merek Terhadap Minat Beli Produk Eiger (Survey Persepsi Komunitas Pecinta Alam Di Kota Bogor)” . *Jurnal Ilmiah Manajemen*. Vol. 8, No. 2. 2020
- Kamaludin, Rini Indriani. *Manajemen Keuangan Konsep Dasar dan Penerapan* (Bandung : CV . Mandar Maju). 2012
- Kasmir dan Jakfar. *Studi Kelayakan Bisnis*. (Jakarta: Kencana, 2013)
- Sari, Prastika. Rosita, Rezza, dkk. . “Analisis Pangsa Dalam Meningkatkan Potensi Koperasi Intako Sidoarjo”. (*Jurnal Ecopreneur*. 12 : Surabaya). 2019.
- Pena, Tim Prima . *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Gita Media Press, 2015)
- Piscandika, Diah. Dkk. skripsi: ”Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis* dan *Auxis Thazard*), yang Didaratkan pada Tempat Kijamg Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau,Bintan Provinsi Kepulauan Riau” (Kepulauan Riau: University Maritime Raja Ali). 2012
- Pitoly, Chelsea Regina . Merlyn mourah Karuntu. “Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaessa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)”. *Jurnal EMBA*. Vol. 5, No. 2. 2017
- Pracoyo, Tri Kunawangsih. dan Antyo Pracoyo. *Aspek Dasar Ekonomi Mikro*. (Jakarta: Grasindo). 2006.

- Putri, Kamiliya Eka, Dkk. "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan". *Jurnal Solma*, Vol. 09 , No. 02, 2020.
- Siringoringo, Hotniar. *Pemograman Linear: Seri Teknik Riset Operasi*, (Yogyakarta: Graha Ilmu). 2005
- Tanujaya, Chesley. 2017." Perancangan Standar Operasional Procedurei Produksi Pada Perusahaani Coffeein". *Jurnal Manajemen dan StartUp Bisnis*, Vol.2, No. 1. 2017
- Wijaya, Hari. dkk. "Strategi Segmentasi, *Targeting*, *Positioning* Serta Strategi Harga Pada Peusahaan Kecap Blekok di Cilacap". *Asian Journal Of Inovation and Entrepreneurship* Vol 01. 2020
- Zamili, Seriana . dkk. "Pembuatan Bakso Dari Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*)". *Journal of Chemistry, Education, and Science*. Vol. 4 No. 1, Juni 2020.
- Zaqiyah, Lailatul. Skripsi : "*Pengorganisasian Masyarakat Dalam Upaya Mengatasi Pola Perilaku Jajanan Anak Yang Tidak Sehat Didusun Menengen Desa Wonorejo Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan* " (Surabaya : Uin Sunan Ampel. 2021)

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



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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Gustian Majid Saputra Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130157 Pembimbing I : Dr. Desi Isnaini, M.A.
Judul TA : **Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Dencis Dalam Upaya
Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa**

No.	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Jumat, 3 Juni 2022	Halaman Depan	1. Perbaiki Abstrak sesuaikan dengan rumusan masalah dan tambahkan kesimpulan 2. Perhatikan Format Penulisan Motto dan persembahan	
2.	Jumat, 10 Juni 2022	BAB I	Perbaiki Format Penulisan sesuai dengan Buku Pedoman	
3.	Jumat, 17 Juni 2022	BAB II	Tambahkan Hadis dan footnote dari Hadis Aslinya	
4.	Jumat, 24 Juni 2022	BAB III	1. Tabel dijadikan 1 hlamam 2. Spasi paragraf 1,5	
5.	Jumat, 1 Juli 2022	BAB IV	Perhatikan setiap kata dalam kalimat	
6.	Jumat, 8 Juli 2022	BAB V	Kesimpulan harus menjawab rumusan masalah	
7.	Jumat, 15 Juli 2022	DAFTAR PUSTAKA	Perhatikan perbaiki sesuai dengan buku pedoman	
8.	Senin, 18 Juli 2022	BAB I- V	ACC Pembimbing 1	

Bengkulu, Juli 2022
Pembimbing I

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



UNIVERSITAS SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Gustian Majis Saputra Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130157 Pembimbing II : Khairiah Ewardah, M.Ag
Judul TA : **Optimalisasi Produksi Bakso Ikan Dencis Dalam Upaya
Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa**

No.	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	11 april 2022	Proposal	1. Perbaiki judul masalah 2. Produksinya belum pas untuk disebut bakso goreng	
2.	18 april 2022	BAB I	1. Tambah data tentang ikan dencis dan latar belakang 2. Perbaiki wamanya	
3	22 april 2022	BAB I	Tambahkan penelitian terdahulu dan sistematisnya	
4	25 april 2022	BAB II	Tambahkan teori bakso, ikan dencis kreativitas dan optimalisasi	
5	02 mei 2022	BAB III	Perbaiki susunan kerangka BAB III	
6	19 mei 2022	BAB IV	Perbaiki analisisnya, kaitkan dengan kreatifitas	
7	23 mei 2022	BAB V	Perbaiki kesimpulan dan saran	
8	30 mei 2022	BAB I-V	ACC, Lanjut ke pembimbing I	

Bengkulu, Juli 2022
Pembimbing II

Khairiah Ewardah, M.Ag.
NIP. 197808072005012008



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 240122006062900010001

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 2051709010003-27 |
| 2. Nama IRTP | : GUSTIAN MAJID SAPUTRA |
| 3. Nama Pemilik | : GUSTIAN MAJID SAPUTRA |
| 4. Alamat | : Desa Padang Betuah |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupten/Kota | : KAB. BENGKULU TENGAH |
| 7. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Calahannya |
| 8. Nama Produk Pangan | : Makanan Ringan Simulasi |
| 9. Branding Produk | : Bakcis Yummi |
| 10. Komposisi | : Ikan dencis, Tepung tapioka, Tepung maizena, Baking soda,
Baking powder, Bawang putih dan Minyak wijen . |
| 11. Kemasan Primer | : Plastik |
| 12. Masa Beraku Sertifikat | : 24-01-2027 |
| 13. Komitmen | : |
| a. | Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| b. | Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah
Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. |
| c. | Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

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



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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1546/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Gustian Majid Saputra**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **Padang Betuah Rt/Rw 000/000 Padang Betuah Kec.
Pondok Kelapa**

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

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



Bengkulu, 16 Desember 2021
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU

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

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

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

I. Identitas Mahasiswa
 Nama : Gusfan Mubid Saputra
 NIM : 181130157
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Anggota : 1. Gusfan Mubid Saputra (NIM: 181130157)
 2. Muhammad Fauzi Firmansyah (NIM: 181130053)
 (maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:
 Jurnal Ilmiah
 Buku
 Pengabdian Kepada Masyarakat
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Judul Tugas Akhir:
 Usaha Jalanan Sehat Rafso Garang Kemaren Item Dendur
 untuk Meningkatkan Kreativitas Kewirausahaan Masyarakat Desa
 Padang Betuah Kec. Pondok Kelapa Kab. Bengkulu Tengah

III. Proses Validasi:
 A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir
 Catatan:

Bengkulu, 23 November 2021
 Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir
 Desri Isnaini, M.A.
 NIP. 19741202 200604 2001

B. Ketua Jurusan
 Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Bengkulu, 23 November 2021
 Ketua Tim
 Mahasiswa
 Gusfan Mubid Saputra
 NIM: 181130157

Mengesahkan
 Kepala Ekis/Manajemen
 Desri Isnaini, M.A.
 NIP. 19741202 200604 2001

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: 1677/In.11/ F.IV/PP.00.9/11/2021

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. Desi Isnaini, MA
N I P. : 197412022006042001
TUGAS : Pembimbing I
2. N A M A : Khairiah elWardah, M.Ag
N I P. : 197808072005012008
TUGAS : Pembimbing II


Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan), kegiatan ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N a m a : Gustian Majid Saputra
Nim : 1811130157
Prodi : Ekonomi Syariah
2. N a m a : Muhammad Rafli Firmansyah
Nim : 1811130053
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : USAHA JAJANAN SEHAT BAKSO GORENG KEMASAN IKAN DENCIS UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS KEWIRAUSAHAAN MASYARAKAT DESA PADANG BETUAH KECAMATAN PONDOK KELAPA KABUPATEN BENGKULU TENGAH.

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan).
Demikian surat penunjukkan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 25 November 2021
Plt. Dekan,


Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003

Lampiran :

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









Bakcis Yummy



Komposisi :
Ikan dencis, Tepung tapioka,
Tepung maizena, Baking soda,
Baking powder, Bawang putih
dan Minyak wijen

P-IRT :

Exp Date :

Marcha Kito Cubo

Netto : 200gram
Produksi : Kota Bengkulu

The image is a promotional graphic for 'Bakcis Yummy'. It features a bowl of golden-brown fish balls garnished with green herbs, next to a small white bowl of red dipping sauce. A cartoon fish character wearing a white chef's hat and a red apron is giving a thumbs-up. The background is a vibrant orange and yellow gradient. The text 'Bakcis Yummy' is written in large, bold, yellow letters with a white outline. Below the bowl, there is a list of ingredients in Indonesian. At the bottom, there are two input fields for 'P-IRT' and 'Exp Date'. The brand name 'Marcha Kito Cubo' is written in a stylized green font, and the net weight and production location are listed at the bottom right.











