

**“PEMANFAATAN REMPAH MENJADI PANGSIT REMPONG
(REMPAH KEROMPONG) DALAM MENINGKATKAN
HARGA JUAL BUMBU TRADISIONAL”**



SKRIPSI

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

OLEH:

WIKE SINTIA
NIM 1811140185

**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU TAHUN 2022 M/1444 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Wike Sintia, Nim 1811140185 dengan judul **“Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional”**. Program Studi Perbankan Syariah, Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *Munaqosah*. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UINFAS) Bengkulu.

Bengkulu, 07 Juli 2022 M

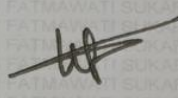
07 Zulhijah 1443 H

Pembimbing I


Dr. Nurul Hak, MA,

Nip. 196606161995031002

Pembimbing II


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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional”, oleh Wike Sintia NIM : 1811140185, Program Studi Perbankan Syariah, Jurusan Ekonomi Islam. Telah diuji dan dipertahankan di depan tim Sidang Munaqasah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 27 Juli 2022


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

Bengkulu, 15 Agustus 2022 M
Muharam 1444 H

TIM SIDANG MUNAQASYAH

Ketua


Sekretaris

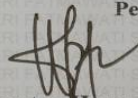

Eka Sriwahyuni, MM
NIP.197705092008012014


Khairiah Elwardah, M.Ag
Nip. 197808072005012008

Penguji I

Penguji II


Eka Sriwahyuni, MM
NIP.197705092008012014


Uswatun Hasanah, M.E
NIP. 199303082020122003

Mengetahui,

Dekan


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

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

Skripsi dengan judul **“Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional”** 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 penyimpanan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu 20 Juli 2022 M
20 Dzulhijjah 1443



Wike Sintia
1811140185

MOTTO

"Wahai orang-orang yang beriman! Mohonlah pertolongan (kepada Allah) dengan sabar dan sholat. Sungguh, Allah beserta orang-orang yang sabar".

(QS. Al-Baqarah : 153)

"Sebesar Apapun Ombaknya Jangan Pernah Lompat Dari Kapal"

(Wike Sintia)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah atas Rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan tepat waktu, oleh karena itu dengan rasa syukur dan bahagia karya sederhana ini ku persembahkan untuk:

- 1. Terima kasih kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kelancaran, dan kemudahan di setiap urusan hingga pada saat ini.*
- 2. Kedua orang tua tercinta Bapak (Wahirdan), Ibu (Sauti), terimakasih atas semua yang telah diberikan dan dikorbankan, senantiasa selalu memberi doa yang tiada terputus dan selalu memberi motivasi untukku.*
- 3. Adik tercinta Zega Muhammad S dan Glen Aliski yang ikut serta memberikan semangat dan do'a.*
- 4. Untuk Nenek (Rupik) yang telah memberi do'a dan selalu sabar, selalu nurutin maunya aku.*
- 5. My special partner Erki Kurniawan Syaputra yang selalu menjadi pendengar keluh kesahku, selalu mendoakan memberikan semangat dan selalu menemani saat proses penyelesaian skripsi untuk sampai dititik ini.*
- 6. Sahabat-sahabatku (Besat Partner) Alimatus Sa'diah, Fezy Inne Lestari, Nora Aziza, Syarah Oktarina Wiranti, yang telah mewarnai cerita kuliahku,*

mendoakan, menemani, memberi semangat.

- 7. Kepada sahabatku dari SMP (Squad Panas Dalam) Tenty Agustin dan Wella Efetri yang selalu memberi doa, memberi semangat, dan selalu menghiburku disaat sedih.*
- 8. Bestie ku (Squad BAWEL) Erika Camelia, Laura Naseva, Rara Monica, Refton Aden Utama, Bobi Candra, Fedo, yang telah memberi doa dan support kepada ku.*
- 9. Untuk diri saya sendiri, terima kasih tetap bertahan, tetap berjuang, selalu sabar, selalu berdoa, untuk setiap kegagalan terimakasih untuk tidak pernah menyerah dan selalu berusaha hingga sampai pada titik ini.*
- 10. Dr. Nurul Hak, MA, selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan, motivasi, semangat, pada penulisan skripsi ini.*
- 11. Khairiah Elwardah, M.Ag, selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi motivasi, semangat dan arahan dengan penuh kesabaran.*
- 12. Keluarga besar Perbankan Syariah kelas F angkatan 2018.*
- 13. Almamaterku tercinta Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.*

ABSTRAK

“Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional”

(Studi di Jalan. Hibrida 15, Gang Mandiri, No: 77, Rt 10, Rw 04, Kelurahan Sido Mulyo, Kecamatan Gading Cempaka, Bengkulu.)

Oleh Wike Sintia, Nim. 1811140185

Tujuan penulisan laporan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi bumbu dan rempah sebagai cemilan yang benar dan menjadi salah satu sumber pengetahuan tentang produksi bumbu dan rempah yang memiliki ciri khas sendiri dan mengandung banyak antioksidan yang baik bagi tubuh tanpa adanya campuran bahan kimia. Bisa mengenalkan produk rempah-rempah sebagai cemilan baru kepada masyarakat, terutama masyarakat di kota Bengkulu. Hasil yang dicapai dalam produksi bumbu dan rempah ini yaitu terciptanya cemilan baru yang bernama Pangsi Rempong (Rempah Kerompong) yang memiliki ciri khas sendiri dan kaya manfaat bagi tubuh. Produksi Olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PKP dan PIRT. Hal ini menjadi nilai tambah untuk kepercayaan konsumen terhadap olahan bumbu dan rempah menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong).

Kata Kunci : Pemanfaatan, Bumbu dan Rempah, Harga Jual.

ABSTRACT

"Utilization of Spices into Rempong Dumplings (Spice Kerompong) in Increasing the Selling Price of Traditional Spices"

(Study on Hybrid Street 15, Gang Mandiri, No: 77, Rt 10, Rw 04, Sido Mulyo Village, Gading Cempaka District, Bengkulu.)

By Wike Sintia, Nim : 1811140185

s The purpose of writing this report is to find out how to properly produce herbs and spices as snacks and to become a source of knowledge about the production of herbs and spices that have their own characteristics and contain many antioxidants that are good for the body without any chemical mixture. Can introduce spice products as new snacks to the public, especially people in the city of Bengkulu. The result achieved in the production of these herbs and spices is the creation of a new snack called Pangsi Rempong (Rempah Kerompong) which has its own characteristics and is rich in benefits for the body. This Processed Production has also attended PKP and PIRT training. This is an added value for consumer confidence in the processed spices and herbs into Pangsit Rempong (Rempah Kerompong).

Keywords : *Utilization, Spices and Spices, Selling Price.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini berjudul **“Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional”**, Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana membuat olahan dari bumbu dan rempah menjadi produk pangsit rempong sehat untuk meningkatkan harga jual bumbu tradisional, dan untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (SE) pada program studi Starata Satu Perbankan Syari'ah Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, peneliti mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis izin mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. KH. Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi Mursalin, M.A, selaku Dekan Fakultas Ekonomi

dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.

3. Yenti Sumarni, SE, MM, Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, yang telah memberikan fasilitas dalam menimba ilmu pengetahuan.
4. Dr. Nurul Hak, MA, selaku pembimbing I, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan, motivasi, semangat, pada penulisan tugas akhir ini.
5. Khairiah Elwardah, M.Ag, selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi motivasi, semangat dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua peneliti yang selalu mendo'akan kesuksesan peneliti.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam UINFAS, yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
9. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi peneliti dalam penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan tugas akhir ini peneliti menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi oleh karena itu, penulis memohon maaf dan megarapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan peneliti kedepan.

Bengkulu, 07 Juli 2022 M

7 Zulhijah 1443 H

Wike Sintia

NIM.1811140185

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO... ..	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Luaran yang Diharapkan.....	8

F. Penelitian Terdahulu	8
G. Sistematika Penulisan.	13
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bumbu dan Rempah.....	16
B. Harga Jual Bumbu Tradisional	24
C. Teori Pangsit	27
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Analisis Produk	27
B. Pangsa Pasar	31
C. Lokasi Usaha/Program.....	32
D. Analisis Kelayakan Usaha/Program	33
E. Analisis Keuntungan.....	34
F. Keberlanjutan Usaha.....	38
G. Proses Pembuatan Pangsit Rempong	38
H. Proses Pemasaran.....	43
BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
A. Anggaran Biaya	48
B. Jadwal Kegiatan.....	51
BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program.....	55
1. Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong	55
2. Nomor Induk Berusaha (NIB) dan IUMK.....	64
B. Potensi Keberlanjutan Usaha/Program... ..	68
1. Aspek Masa Depan	68
2. Potensi Keberlanjutan di Lingkungan.....	69

BAB VI PENUTUP

A. Evaluasi.....	70
B. Kesimpulan	70
C. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1** : Balanko Pengajuan Judul PKM
- Lampiran 2** : Halaman Persetujuan PKM
- Lampiran 3** : Surat Penunjukan SK Pembimbing
- Lampiran 4** : Lampiran Sertifikat Pangan
- Lampiran 5** : Lampiran Perizinan Berusaha Berbasis Resiko
- Lampiran 6** : Lampiran Sertifikat PIRT
- Lampiran 7** : Lampiran Bimbingan PKM
- Lampiran 8** : Lampiran Saran Penguji
- Lampiran 9** : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) adalah salah satu bentuk dan upaya yang diarahkan oleh Direktorat penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dengan upaya meningkatkan eminensi (keunggulan) peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar nantinya dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis atau profesional yang dapat mempraktikkan, menumbuhkembangkan dan menyebarkan sains, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. :¹

Program Kreativitas Mahasiswa diterapkan setelah di laksanakannya program restrukturisasi di ranah Ditjen Dikti. Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan dengan tujuan mengantarkan mahasiswa menggapai taraf pencerahan inovasi dan produktifitas berdasarkan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pelopor yang cendekiawan, wirausahawan, mandiri dan cerdas, mahasiswa diberi peluang untuk menerapkan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, menjalin

¹ Arus Sutrisni Putri, Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia, <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peranumkm-dalam-perekonomian-indonesia?page=all>. Di Akses Pada 12 Febuari 2022, pkl. 10.15

kerjasama tim mampu mengembangkan kemandirian dari kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.²

Peran UMKM dalam Pertumbuhan Ekonomi memiliki kedudukan besar dalam pembangunan ekonomi nasional, selain berperan dalam perkembangan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja, selain itu UMKM juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan dan merupakan motor penggerak pertumbuhan aktivitas ekonomi nasional, perhatian pada pengembangan sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memberikan makna tersendiri bagi usaha dalam menurunkan angka kemiskinan suatu Negara.³

UMKM merupakan tulang punggung bagi 101.722.458 tenaga kerja yang bergerak di sektor riil. Jumlah ini sekitar 97,27% dari total penerapan tenaga kerja yang ada. Dari jumlah tersebut terlihat jelas bahwa sumber ekonomi terbesar bagi rakyat Indonesia saat ini berasal dari usaha yang dibangun oleh rakyat sendiri dalam skala mikro, kecil dan menengah yang notabena menyerap tenaga kerja yang banyak. Hal tersebut juga diperkuat dengan data laporan dari Depertemen Koperasi Kementrian UMKM yang menunjukkan bahwa Usaha Kecil, Mikro dan Menengah (UMKM) merupakan pelaku usaha

² Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006-Edisi VII, h. 331

³ Arus Sutrisni Putri, Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia,..., Di Akses Pada 12 Febuari 2022, pkl. 10.15

terbesar dengan persentasi 99% dari total pelaku usaha nasional pada tahun 2015 menjadi 97,22% dalam periode 5 tahun terakhir. Peran UMKM terhadap PDB nasional juga sangat sangat besar, sekitar 60,34% dari total PDB.⁴

Dari data di atas, dapat disimpulkan bahwa apabila UMKM pasif atau stagnan dalam satu periode tahunan maka, Negara akan kehilangan lebih dari setengah sumber PDB nasional pada tahun berjalan, hal ini tentu sangat memberikan kontrol tinggi terhadap pergerakan roda ekonomi. Dalam hal ini Pemerintah telah melakukan berbagai upaya untuk mendukung kemudahan berusaha bagi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Bagi para pengusaha yang akan memulai usahanya maka diberikan kemudahan seperti menyederhanakan prosedur perizinan melalui *One Single Submission* (OSS). Selain itu keringanan biaya perizinan juga diberikan bagi pembentukan usaha kecil ini serta pembebasan biaya perizinan bagi usaha mikro dilengkapi dengan dukungan pembiayaan yang terjangkau bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Ketika UMKM sudah terbentuk maka pemerintah juga hadir dalam membantu pengelolaannya dengan memberi penyerahan administrasi perpajakan, insentif pajak. Tidak hanya itu, bahkan pemerintah juga menyediakan bantuan dan

⁴ Paradok Nasib UMKM (online) tersedia <https://nasional.sindonews.com/read/1045150/160/Paradok-Nasib-UMKM-1442371391>. (Di akses pada 24 Mei 2022, Pukul.15.30)

pendampingan hukum bagi UMKM, pelatihan dan pendampingan sistem aplikasi pembukuan dan pencatatan keuangan UMKM. Pemerintah juga mendorong dengan memberikan insentif dan kemudahan kemitraan supaya terbentuk antara usaha menengah dan besar dengan usaha mikro dan kecil. Pemerintah mengalokasikan produk UMKM dan koperasi dari hasil produksi dalam negeri pengadaan barang/jasa pemerintah. Selain itu Dana Alokasi Khusus (DAK) juga diberikan pemerintah untuk mendukung pemberdayaan dan pengembangan UMKM.⁵

Untuk semua produk UMKM diberikan kesempatan lebih besar untuk dipasarkan di *rest area* jalan tol dan infrastruktur publik seperti terminal, bandara, pelabuhan, dan stasiun kereta api. Dalam fase pengembangan, pendampingan juga diberikan oleh pemerintah bagi pelaku UMKM agar mampu mengakses pembiayaan serta menguatkan kapasitas pelaku usaha pemula.⁶ Melihat latar belakang yang ada, keberagaman industri kecil memberikan potensi terhadap penyerapan tenaga kerja dan perbaikan pendapatan masyarakat. Industri kecil yang berbasis sumber daya lokal saat ini makin penting terutama dikaitkan komitmen pemerintah menumbuh

⁵ Arum Sutrisni Putri, Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia , [https:// www. kompas. Com / skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?page=all](https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?page=all). Di akses Pada 26 Mei 2022, Pukul 09.30

⁶ Upaya Pemerintah Berikan Kemudahan dan Dukungan Bagi UMKM <https://beritadaraerah.co.id>.di akses pada 25 Mei 2022, Pukul 14.00.

kembangkan industri kreatif. Untuk itu kami berupaya mengembangkan potensi baru para pelaku UMKM dengan pemanfaatan produk dari Rempah-rempah.

Melimpahnya tanaman rempah-rempahan yang ditanam warga Bengkulu seperti lengkuas, kunyit, jahe, kencur, kemiri, kayu manis, cengkeh, serai, dan seledri yang dimana rempah-rempahan tersebut hanya dijual ke pasaran secara langsung maupun diolah menjadi bumbu masakan yang sudah digiling (basah maupun kering), dijadikan minuman, seperti jamu dan minuman herbal lainnya. Hal ini memunculkan ide bagi peneliti untuk membuat sebuah peluang usaha dalam kategori makanan ringan (cemilan) berbahan dasar dari rempah-rempah dapur sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan kualitas rempah-rempah yang menjadi tanaman khas Indonesia yaitu dengan menggunakan rempah-rempah untuk dapat memberikan aroma yang dapat menambah cita rasa pada masakan. Rempah atau bumbu dari tanaman alam berguna memberikan aroma, rasa yang khas, serta daya awet tertentu pada berbagai masakan. Rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu adalah bahan asal tumbuhan yang biasanya dicampurkan ke dalam berbagai makanan untuk penambah aroma.

Mengingat melimpahnya tanaman rempah-rempahan yang ditanam warga Bengkulu, memunculkan ide bagi peneliti untuk membuat sebuah peluang usaha dalam kategori makanana

ringan (cemilan) berbahan dasar dari rempah-rempah dapur sebagai cemilan sehat sehari-hari yakni PANGSIT REMPONG (REMPAH KEROMPONG). Pangsit rempong ini mampu memberikan cita rasa yang berbeda namun dapat disukai oleh semua kalangan. Olahan pangsit dari rempah-rempah ini tidak menggunakan bahan pengawet ataupun bahan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Pembuatan pangsit kerompong ini masih dilakukan dengan cara sederhana dan dibuat dengan sangat higienes, yang nantinya akan dijual dengan harga yang cukup murah, bermutu, bergizi, bernilai jual serta banyak digemari di kalangan masyarakat. Cemilan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual rempah-rempah tradisional di pasar. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tugas akhir PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) dengan judul **"PEMANFAATAN REMPAH MENJADI PANGSIT REMPONG (REMPAH KEROMPONG) DALAM MENINGKATKAN HARGA JUAL BUMBU TRADISIONAL"**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah penulis paparan di atas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan Rempah Tradisional menjadi cemilan pangsit rempong ?

2. Bagaimana peluang pemasaran pangsit rempong, khususnya di daerah Bengkulu ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan program ini yaitu :

1. Untuk mengetahui proses pengolahan rempah tradisional menjadi cemilan pangsit rempong.
2. Untuk mengetahui peluang pemasaran pangsit rempong di daerah Bengkulu.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa dapat mengasah kemampuan berfikir mahasiswa agar menjadi kreatif dan Inovatif.
2. Bagi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

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

1. Manfaat bagi masyarakat

Dapat menjadi motivasi masyarakat untuk memulai berwirausaha dalam meningkatkan nilai harga jual tanaman rempah-rempah dengan cara mengolahnya menjadi cemilan pangsit rempong (rempah kerompong). Dengan adanya penelitian yang dilakukan mahasiswa ini sehingga dapat mengembangkan usaha mandiri yang mampu membuka peluang kerja dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

E. Luaran yang Diharapkan

1. Menghasilkan cemilan pangsit berbahan dasar rempah tradisional yang berbeda dari cemilan pada umumnya.
2. Meningkatkan harga jual rempah tradisional di pasaran.
3. Menjadikan program ini sebagai bidang kewirausahaan yang akan terus digeluti di masa yang akan datang.

F. Penelitian Terdahulu

1. Pertama penelitian oleh Fajar Cordova 2015, “Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel” Pangsit adalah kulit yang terbuat dari tepung terigu yang dicampur dengan air, telur garam dan lemak atau minyak yang dapat dilakukan dengan tangan atau dengan mixer sampai membentuk adonan yang homogeny, yaitu menggumpal bila dikepal dengan tangan, kemudian dibentuk menjadi lebaran elastis dan tipis. Objek penelitian ini

adalah pangsit goreng dengan penambahan ikan teri dan wortel yang berbeda 40 %, 30%, dan 20%. Teknik pengambilan sampel dengan cara simple random sampling Variabel terikat penelitian ini adalah mutu inderawi dengan indikator warnah, rasa, tekstur, kesukaan masyarakat dan kandungan serat kasar dan kalium. Teknik analisis data yang digunakan analisis varian klasifikasi tunggal untuk menganalisis data uji inderawai dan analisis deskriptif perosentase untuk menganalisis kesukaan masyarakat.

Hasil dari penelitian ini pertama adanya perbedaan kualitas inderawi antara pangsit goreng K (Tambah tamahan wortel dan ikan teri nasi) dengan A (ikan teri nasi 20 gram dan wortel 40%), B (ikan teri nasi 20 g dan wortel 30%), maupun C (ikan teri nais 20 g dan wprtel 20%). Uji kesukaan diperoleh hasil pangsit goreng A, B, C disukai masyarakat. Ketiga uji kimiawi pangsit goreng K memiliki serat kasar 2,2841 % dan Kalium 0,2444, pangsit goreng A memiliki serat kasar 3, 5876% dan Kalsium 0,4124%, pangsit goreng B memiliki serat kasar 3,5749% dan kalsium 0,4124%, pangsit goreng C memiliki serat kasar 3,4111% dan kalsium 0,3687%. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mendapatkan pangsit goreng ikan teri nasi dan wortel dengan kualitas yang lebih baik dari aspek warnah, tekstur, dan rasa. Pada penelitianberikutnya penulis diharapkan kesiapan pada saat

melakukan penelitian produk yang sedang dinilai, agar penilaian yang diberikan bisa lebih maksimal.⁷

Perbedaan dengan penulis : Tidak memiliki sertifikat hak cipta, NIB, tidak memakai bumbu dan rempah tradisional sebagai tambahan pembuatan pangsit goreng.

2. Penelitian kedua dilakukan oleh Anita Setyaningsih yang berjudul, “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Keripik Pangsit Di UKM “Karunia Snack”. Dalam penelitian ini peneliti menerapkan konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara produksi pangan yang baik pada proses pembuatan keripik pangsit di Ukm “karunia snack”. Bahan-bahan dari pembuatan keripik pangsit ini yaitu, tepung terigu, bawang putih, garam, penyedap rasa, daun bawang, ubi kayu, tepung tapioka. Berdasarkan hasil pengujian keripik pangsit UKM “Karunia Snack”, menunjukkan kadar air keripik pangsit sebesar 2,70% (wb); kadar abu sebesar 1,63 (wb); kadar garam NaCl sebesar 0,79%; kadar lemak sebesar 3,84% dan angka lempeng total <10 cfu/g. Konsep CPPB menggunakan dasar peraturan BPOM RI Nomor

⁷ Fajar Cordova, “ *Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel*”. (Universitas Negeri Semarang : Skripsi Pendidikan kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik, 2015)

HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.⁸

Perbedaan dengan penulis : Tidak menggunakan bumbu dan rempah tradisional sebagai bahan tambahan pembuatan produk keripik pangsit melainkan menggunakan ubi kayu (singkong) sebagai bahan tambahannya.

3. Ketiga penelitian dari Kiki Mariah 2021, Analisis Keuntungan Dan Prospek Kilabo Dengan Menggunakan BEF (*Break Even Point*). Dalam skripsi ini peneliti menggunakan jahe sebagai bahan utama pembuatan produk minuman untuk kesehatan. Jahe adalah salah satu komoditas utama di Indonesia yang peminatnya banyak, semua orang dari berbagai kalangan usia, status sosial, dan jenis kelamin, bisa menjadi pasar tersendiri untuk masing-masing brand produk ini memberi rasa cinta kepada masyarakat mengenai jahe merah agar dapat dikonsumsi secara modern dan mendapatkan manfaat yang baik untuk kesehatan konsumen/masyarakat. Produk kilabo ini diproduksi tanpa adanya pengawet makanan sebab kami racik sendiri dengan inovasi rasa, memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis, kilabo ini memiliki keunikan dimana yang awal mulanya bahan baku jahe

⁸ Anita Setyaningsih, “ *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Keripik Pangsit Di UKM (Karunia Snack)*”. (Universitas Sebelas Maret Surakarta : Skripsi Sarjana : Fakultas Pertanian 2019)

merah bisa dirubah menjadi serbuk/sari jahe atau bubuk jahe dan wedang jahe susu dengan rasa pekat dari rempah-rempah.⁹

Perbedaan dengan penulis : Penggunaan rempah seperti jahe sebagai ekstrak bahan tambahan pembuatan minuman instan.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Ginggi Khansa Julyanidar, dkk yang berjudul “paper project kerupuk pangsit ikan lele”, penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk makanan yang berbeda dari yang lain, yakni memanfaatkan ikan lele sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk pangsit. Pembuatan produk kerupuk pangsit ini juga bertujuan untuk menciptakan produk makanan inovasi yang bisa di sukai oleh semua kalangan, dikarenakan banyak orang yang tidak suka mengunsumsi ikan lele.¹⁰

Perbedaan dengan peneliti : Tidak memiliki sertifikat hak cipta dan NIB. Tidak menggunakan bumbu dan rempah tradisional sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk pangsit melainkan menggunakan ikan lele sebagai bahan tambahannya.

5. Penelitian yang dilakukan oleh Saripudin, S.TP dkk yang berjudul “Studi Penambahan Air Adonan Terhadap

⁹ Kiki Mariah, “Analisis Dan Prospek Kilabo Dengan Menggunakan BEF (Break Even Point)”. (UINFAS Bengkulu : Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam 2021)

¹⁰ Riyan Saputra, dkk, “Paper Project Kerupuk Pangsit Ikan Lele”, (Universitas Pendidikan Indonesia, Skripsi Sarjana : Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan, 2016)

Karakteristik Stike Pangsit” *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 5, No. 1, Tahun 2016, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan air adonan yang tepat terhadap karakteristik stik pangsit. Rancangan percobaan penelitian ini adalah menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan penambahan air adonan (A = 30% air yang ditambahkan, B = 35% air yang ditambahkan, C = 40% air yang ditambahkan, D = 45% air yang ditambahkan). Analisa dilakukan untuk menentukan kadar air, kadar pati, dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Untuk hasil terbaik dari hasil penelitian penambahan air adonan adalah pada perlakuan A (30% air yang ditambahkan) yaitu dengan kadar air 1,2761%, kadar pati 48,708%, uji organoleptik warna 4,2500%, aroma 3,7500%, rasa 3,6500%, dan tekstur 4,0500%. Penambahan air adonan sebanyak 30% yaitu sebanyak 150 ml air memiliki jumlah kadar air terendah dan sesuai dengan standar mutu makanan ringan ekstrudat dimana jumlah kadar air maksimal 4%.¹¹

Perbedaan dengan peneliti : Tidak memiliki sertifikat hak cipta dan NIB, menggunakan air bukan margarin sebagai

¹¹ Saripudin, S,TP dkk, Studi Penambahan Air Adonan Terhadap Karakteristik Stik Pangsit”, *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 5, No. 1, Tahun 2016

bahan tambahan untuk mencampurkan adonan. Tidak menggunakan bumbu dan rempah tradisional.

G. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan dalam mengikuti seluruh uraian dan pembahasan atas skripsi ini, dengan sistematika sebagai berikut ini :

BAB I Pendahuluan

Bab pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat program, luaran yang diharapkan, penelitian terdahulu, sistematika penulisan.

BAB II Kajian Teori

Bab ini berisi mengenai konsep-konsep dalam prinsip dasar yang dijadikan kajian teori bagi peneliti yang akan dilakukan. Kajian teori yang dibahas dalam penelitian yaitu tentang bumbu dan rempah, harga jual bumbu tradisional, dan teori pangsit.

BAB III Metode Pelaksanaan

Dalam bab ini membahas tentang analisis produk, pangsa pasar, lokasi usaha/program, analisis kelayakan program/usaha, analisis keuntungan, keberlanjutan usaha, alat dan bahan, proses pembuatan, proses pemasaran.

BAB IV Anggaran Biaya dan Jadwal

Pada bab ini berisi mengenai anggaran biaya dan jadwal kebiatan usaha atau program.

BAB V Hasil Yang Dicapai dan Potensi Keberlanjutan

Dalam bab ini berisi tentang analisis hasil dan pembahasan mengenai hasil yang dicapai berdasarkan luaran program dan potensi keberlanjutan usaha/program.

BAB VI Penutup

Dalam bab ini berisikan evaluasi, kesimpulan dan saran atas penelitian yang telah dilakukan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Bumbu dan Rempah

Indonesia merupakan Negara yang memiliki kekayaan alam terbesar kedua di dunia setelah Brazil. Salah satu kekayaan terkenal dari Indonesia adalah kekayaan bumbu dan rempahnya. Bumbu dan rempah memiliki manfaat utama sebagai penambah citarasa masakan. Selain itu, bumbu dan rempah juga bermanfaat dalam bidang kesehatan dan kecantikan. Rempah-rempah juga merupakan sumber daya hayati yang tidak dapat dipisahkan dari sejarah bangsa Indonesia. Kekayaan rempah-rempah di kepulauan Indonesia adalah awal mula petaka dan penyebab penjajahan bangsa asing di Indonesia, rempah-rempah adalah daya tarik kepulauan Indonesia yang menarik bangsa-bangsa Eropa untuk menguasai dan memainkan peran politik dominan di wilayah Indonesia.¹²

Peran bumbu dan rempah dalam olahan masakan sangatlah penting dan wajib ada di dapur setiap rumah. Bumbu dan rempah merupakan campuran olahan masakan

¹² Isna Wulandari, dkk, "Klasifikasi Citra Digital Bumbu Dan Rempah Dengan Algoritma *Convolutional Neural Network* (CNN)", *Jurnal Gaussian*, Vol. 9, No. 3, Tahun 2020, h. 273-282, ISSN : 2339-2541 (Di akses pada 22 Juni 2022, Pukul 22.08)

yang berbeda meski sering dianggap sama oleh masyarakat, bumbu merupakan bahan-bahan penyedap dasar untuk membuat berbagai macam makanan. Seperti bawang merah, bawang putih, batang serai, ketumbar, kemiri, kunyit, cabai, garam dan sejenisnya. Jika dibedakan ada dua macam bumbu, pertama adalah bumbu basah yang merupakan bumbu segar, kedua adalah bumbu kering yang berupa bumbu olahan menjadi bentuk bubuk, sedangkan.¹³

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Rempah merupakan tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa. Selain digunakan sebagai pemberi cita rasa pada makanan, rempah-rempah sejak lama juga dijadikan sebagai jamu, kosmetik dan antimikroba. Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tumbuhan lainnya. Bagian-bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman.

¹³ <https://fibercreme.com/ini-dia-4-perbedaan-bumbu-dan-rempah/> (Di akses pada 29 Juni 2022, Pukul 22.50)

Di Indonesia jenis-jenis bumbu dan rempah sangat beragam contoh dari rempah-rempah yang merupakan biji dari tanaman antara lain adalah biji adas, jinten, dan ketumbar. Rempah-rempah berbahan baku rimpang ,antara lain diperoleh dari tanaman jahe, kunyit, lengkuas, temulawak, dan kapulaga. Daun adalah bagian tanaman yang yang sering dimanfaatkan sebagai rempah penguat cita rasa dan aroma makanan. Daun-daun yang sering digunakan antara lain adalah daun jeruk, daun salam,seledri, dan daun pandan. Sampai saat ini diperkirakan terdapat 400-500 rempah-rempah di dunia dengan Asia Tenggara sebagai pusat rempah-rempah di dunia. Di Asia Tenggara terdapat setidaknya 275 spesies rempah. Rempah-rempah penting dari Asia Tenggara adalah kapulaga Jawa, kayu manis, cengkeh, jahe, pala, lada hitam dan lainnya. Beberapa spesies rempah Indonesia adalah tanaman introduksi dari belahan dunia lain antara lain Eropa, Amerika, India dan Cina. Peran bangsa Eropa dalam introduksi rempah-rempah asing ke wilayah Indonesia sangat penting.¹⁴

¹⁴ Luchman Hakim, "*Rempah Dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugara*", Diterbitkan oleh : Diandra Creative (Kelompok Penerbit Diandra) Anggota IKAPI Jl. Kenanga No. 164 Sambilegi Baru Kidul, Maguwoharjo Depok, Sleman Yogyakarta. ISBN : 978-602-73737-6-1, (Desember 2015), h. 1-2.

1. Kandungan antioksidan dan manfaat dari bumbu dan rempah dapur yang peneliti pilih untuk membuat cemilan pangsit rempong yakni (rempah kerompong) :¹⁵

a. Lengkuas (*Alpinia galanga*)

Rimpang lengkuas merah (*Alpinia galanga*) merupakan salah satu tanaman yang berkhasiat dalam pengobatan dan mengandung senyawa fenolik dan flavonoid. Hasil skreening fitokimia menunjukkan bahwa ekstrak etanol rimpang lengkuas mengandung senyawa flavonoid, triterpenoid/steroid, senyawa fenolik, dan saponin.

Rimpang lengkuas mengandung lebih kurang 1 % minyak atsiri berwarna kuning kehijauan yang terutama terdiri dari metil sinamat 48 %, sineol 20%30%, eugenol, kamfer 1 %, seskuiiterpen, δ -pinen, galangin, resin yang disebut galangol, kristal berwarna kuning yang disebut kaemferida, kadinen, heksabidrokadalen hidrat, kuersetin, kaemferol, amilum, dan beberapa senyawa flavonoid lain. Aktivitas antioksidan lengkuas berasal dari kuersetin, kaemferol, dan galangin.

¹⁵ Ayu Nirmala Sari, Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawnie: Journal of Islamic Science and Technology* Vol. 2, No.2, h. 205-209, Desember 2016, www.jurnal.ar-raniry.com/index.php/elkawnie. (Di akses pada 10 Juni 2022, Pukul. 10.30)

b. Kunyit (*Curcuma domestica*)

Kunyit banyak digunakan sebagai obat maag, penurun kolesterol, diare, nyeri haid, sakit kuning, dan obat luka. Komponen aktif dalam kunyit yang berperan adalah kurkuminoid. Komponen ini juga terdapat pada beberapa jenis temu-temuan lain seperti temu lawak. Kurkuminoid adalah komponen yang memberikan warna kuning yang bersifat sebagai antioksidan dan berkhasiat antara lain sebagai hipokolesteromik, kolagogum, koleretik, bakteriostatik, spasmolitik, antihepatotoksik, dan anti-inflamasi.

Selain kurkumin, kandungan 1-turmeron pada rimpang temu lawak berkhasiat untuk mengobati berbagai penyakit. Berbagai penelitian telah membuktikan khasiat kurkuminoid dalam pengobatan terutama sebagai antihepatotoksik dan antikolesterol, serta obat tumor dan kanker. Komponen fenolik dalam kunyit dapat menghambat pertumbuhan kanker dan mempunyai aktivitas antimutagenik. Selain itu kunyit juga dapat menekan pertumbuhan kanker usus, payudara, paru-paru, dan kulit.

c. Jahe (*Zingiber officinale*)

Berbagai penelitian membuktikan bahwa jahe mempunyai sifat antioksidan. Beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol, shogaol, dan gingeron memiliki aktivitas antioksidan di atas vitamin E. Beberapa komponen bioaktif dalam ekastrak jahe antara lain (6)-gingerol, (6)-shogaol, diarilheptanoid dan curcumin mempunyai aktivitas antioksidan yang melebihi tokoferol. Rimpang jahe mengandung 0,8-3,3% minyak atsiri dan \pm 3% terkandung di dalam rimpangnya antara lain vitamin A, B1, C, lemak, protein, pati, damar, asam organik, oleoresin (gingerin), dan volatile oil (zingeron, zingerol, zingiberol, zingiberin, borneol, sineol, dan feladren) oleoresin, bergantung pada klon jahe yang bersangkutan.

d. Serai (*Cymbopogon citratus*)

Daun tanaman serai populer digunakan sebagai analgesik, antiinflamasi, antipiretik dan antispasmodik. Penelitian menunjukan bahwa pada tanaman serai terdapat kandungan isoorientin, isoscoparin, swertiajaponin, isoorientin 2''O - rhamnoside, orientin, chlorogenic acid, dan caffeic acid. Antioksidan pada tanaman serai ditunjukkan dengan keberadaan senyawa fenol yang tinggi. Hasil

lebih baik akan ditunjukkan oleh tanaman serai bila dikombinasikan dengan rempah lain seperti daun kemangi.

e. Bawang Putih (*Allium sativum*)

Bagian tanaman bawang putih yang paling berkhasiat adalah umbi. Umbi bawang putih dapat dimanfaatkan secara tradisional untuk mengobati tekanan darah tinggi, gangguan pernafasan, sakit kepala, ambeien, sembelit, luka memar atau sayat, cacangan, insomnia, kolesterol, flu, gangguan saluran kencing, dan lain-lain. Sedangkan berdasarkan penelitian-penelitian ilmiah yang telah dilakukan, umbi bawang putih dapat digunakan sebagai obat antidiabetes, anti-hipertensi, anti-kolesterol, anti-atherosklerosis, antioksidan, anti-agregasi sel platelet, pemacu fibrinolisis, anti-virus, anti-mikrobia, dan antikanker. Senyawa bioaktif utama bawang putih adalah alliin, allisin, ajoene, kelompok allil sulfida, dan allil sistein. Efek samping dan toksisitas bawang putih tidak ditemukan sehingga, aman untuk dikonsumsi.¹⁶

f. Bawang Merah (*Allium ascalonicum, shallot*)

¹⁶ Ayu Nirmala Sari, Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami,..., h. 205-209

Bawang merah mengandung zat-zat gizi dan senyawa kimia aktif (senyawa sulfur) yang memiliki efek farmakologi, sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Berbagai penyakit dari yang ringan (masuk angin, batuk, perut mulas, perut kembung, asma, mimisan, sembelit, jerawat, bisul, ketombe, rambut rontok dan lain-lain) sampai yang berat/degenerative (sakit jantung, diabetes mellitus, hipertensi, kolesterol jahat, kanker dan lain-lain) dapat dicegah atau diobati dengan ramuan bawang merah. Terapi penyakit dengan bawang merah dapat dilakukan dengan atau tanpa kombinasi dengan bahan-bahan herbal lainnya.¹⁷

g. Ketumbar (*Coriandrum sativum L*)

Ketumbar merupakan tanaman herba setahun dari family Umbeliferae dengan tinggi mencapai 1,3 m. Buahnya digunakan untuk rempah, antara lain berupa penyedap masakan. Ketumbar juga digunakan untuk obat mual, mulas waktu haid, pelancar ASI dan pencernaan. Daunnya dapat digunakan untuk obat batuk, demam atau campak. Kandungan atsiri ketumbar di antaranya adalah

¹⁷ I Wayan Redi Aryanta, "Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan". *E-Jurnal Widya Kesehatan*, Volume 1, Nomor; 1, Mei 2019, (Di akses pada 10 Juni 2022, Pukul 10.15)

coriandrol (linalool) yang banyak digunakan untuk parfum. Kandungan linalool ketumbar berkisar antara 25-80%.¹⁸

h. Merica atau Lada (*Piper nigrum L*)

Lada merupakan tanaman yang buahnya berfungsi sebagai bumbu masakan, obat herbal, anti bakteri dan anti oksidan. Kebutuhan lada dunia mencapai 350 ribu ton/tahun. Kontribusi Indonesia sebagai pengekspor lada mencapai 29% dari kebutuhan dunia terbesar kedua setelah Vietnam.¹⁹

B. Harga Jual Bumbu Tradisional

Harga adalah jumlah uang yang diterima oleh penjual dari hasil penjualan suatu produk barang atau jasa, yaitu penjualan yang terjadi pada perusahaan, tempat usaha atau bisnis. Harga tersebut tidak selalu merupakan harga yang diinginkan oleh penjual produk barang atau jasa tersebut, tetapi merupakan harga yang benar-benar terjadi sesuai dengan kesepakatan antara penjual dan pembeli.

¹⁸ Endang Hadipoentyantu dan Sri Wahyuni, "Pengelompokan Kultivar Ketumbar Berdasarkan Sifat Morfologi (Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor)", *Buletin Plasma Nutfah*, Vol. 10, No. 1 Thn 2004, (Di akses pada Jumat 10 Juni 2022, Pukul 14.45)

¹⁹ Nur Laela Wahyuni Meilawati dkk, Respon Tanaman Lada (*Piper Nigrum L*) Varietas Ciinten Terhadap Iradiasi Sinar Gamma, *Jurnal Littri*, Vol. 22, No. 2, Juni 2016, h, 71-80, ISSN 0853-8212, (Di akses pada Jumat 10 Juni 2022, Pukul 15.00)

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan cara satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang, dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.²⁰

Untuk menentukan harga jual bumbu tradisional yang ada di Bengkulu, peneliti mengambil sampel harga jual bumbu tradisional yang ada di pasar Panorama untuk mendapat data yang akurat. Berikut beberapa sampel harga bumbu tradisional yang peneliti ambil dari penjual bumbu dan rempah di pasar panorama :

Tabel 2.1

Harga Jual Bumbu/ Rempah Tradisional Tahun 2022

No.	Jenis Bumbu/Rempah	Jumlah/kg	Harga/kg (Rp)
1	Lengkuas	1 kg	Rp 15.000

²⁰ Yulinda, SKRIPSI : “ Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mestika Mandiri Medan”, (Medan Sumatera Utara : UMSU, 2019), h. 9-10

2	Kunyit	1 kg	Rp 12.000
3	Jahe	1 kg	Rp 25.000
4	Ketumbar Halus	1 kg	Rp 65.000
5	Ketumbar Kasar	1 kg	Rp 50.000
6	Merica/Lada	1 kg	Rp 150.000
7	Bawang Putih	1 kg	Rp 35.000
8	Bawang Merah	1 kg	Rp 75.000
9	Kemiri	1 kg	Rp 60.000
10	Kayu Manis	1 kg	Rp 90.000
11	Serai	1 ikat	Rp 1.000
12	Daun Seledri	1 kg	Rp 15.000

Sumber : Data diolah peneliti

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan penjual bumbu dan rempah pada tanggal 1 Juli 2022 di Pasar Panorama Bengkulu, peneliti mendapatkan data diatas yang mana harga jual bumbu dan repah dalam bulan ini mengalami kenaikan yang cukup tinggi. Hal ini tentunya menjadi tantangan tersendiri bagi peneliti bagaimana membuat olahan produk pangsit rempong dengan memanfaatkan bumbu dan rempah yang pada saat ini mengalami kenaikan harga jual. Dengan kenaikan harga jual bumbu dan rempah diatas peneliti harus bisa mendapatkan keuntungan dari pembuatan produk pangsit rempong.

Pembuatan produk ini bertujuan agar kegiatan produksi pembuatan pangsit rempong (rempah kerompong) yang berbahan dasar dari rempah-rempah tradisional, dapat lebih meningkatkan lagi harga jual bumbu dan rempah yang ada di pasar. Hal ini juga akan memberikan ide inovasi usaha baru bagi petani agar lebih memanfaatkan bumbu dan rempah menjadi olahan produk makanan, dari pengolahan produk ini dapat meningkatkan profit harga jual bumbu dan rempah yang lebih tinggi dari harga sebelum diolah menjadi sebuah produk makanan.

Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang dilakukan peneliti dengan mengelola rempah-rempah menjadi olahan produk makanan, sehingga hasil panen dari petani bumbu dan rempah dapat diolah dan dimanfaatkan untuk meningkatkan harga jual bumbu dan rempah serta dapat meningkatkan perekonomian petani lokal di Bengkulu.²¹

C. Teori Pangsit

Pangsit adalah produk makanan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan bahan makanan lain, dicetak dengan berbagai bentuk dan digoreng. Pangsit bersifat renyah, gurih dan tahan lama. Macam-macam pangsit antara

²¹ Observasi Peneliti, di Pasar Panorama Bengkulu, Jumat 1 Juli 2022

lain pangsit goreng, dan pangsit rebus. Pangsit goreng biasa terbuat dari tepung terigu sedangkan pangsit rebus biasanya terbuat dari tepung terigu ditambah daging cincang didalamnya.

Keripik adalah makanan ringan yang digemari masyarakat, keripik yang umumnya dijual di pasaran biasanya berupa keripik singkong, pisang, ubi, dan pangsit. Keripik pangsit tergolong jenis makanan yang bersifat kering dan renyah dengan kandungan lemak yang tinggi. Sifat renyah pada keripik pangsit akan hilang jika produk menyerap air. Keripik pangsit banyak disukai karena rasanya yang gurih, renyah, tahan lama, praktis, mudah dibawa dan disimpan. Keripik pangsit memiliki tekstur yang keras namun rapuh (renyah), peningkatan kadar air yang terjadi pada keripik menyebabkan tekstur keripik berubah menjadi agak lembek. Selain itu, perubahan juga terjadi pada bau keripik, awalnya bau keripik berbau khas singkong, berubah menjadi bau apek atau tengik. Agar keripik pangsit dapat tetap terjaga sampai ke tangan konsumen, diperlukan kemasan yang dapat melindungi keripik dari benturan, tekanan, uap air, dan sebagainya.²²

²²<https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/35278/OTQ5Njk=/Konsep-pengendalian-mutu-dan-haccp-hazard-analysis-and-critical-control-point-di-usaha-kecil-menengah-ukm-keripik-pangsit-bu-ning-Jogonalan-Klaten-BAB-II.pdf/> (Di akses pada 1 Juli 2022, Pukul 15.00)

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Analisis Produk

Pangsit Rempong (rempah kerompong) merupakan cemilan ringan berbahan dasar tepung dan rempah tradisional yang berbeda dari cemilan pangsit atau keripik lainnya. Cemilan pangsit rempong ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan, anak-anak hingga lansia. Tekstur keripik pangsit yang renyah dan langsung hancur saat dikunyah menjadikan pembeda cemilan ini dari yang lain, selain renyah dan lembut, cemilan ini tentunya menyehatkan karena dibuat dari rempah-rempah (herbal) tradisional. Rempah-rempah tradisional sebagai bahan olahan pangsit rempong yang digunakan tentunya memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Cemilan ini sangat cocok dikonsumsi untuk meningkatkan imunitas tubuh agar tetap sehat dimasa pandemi Covid-19 yang melanda Indonesia, Dunia terutama di Bengkulu.

Rempah Tradisional seperti lengkuas, Kunyit, Jahe, Bawang Putih, Ketumbar, Merica Dan Daun seledri memiliki banyak khasiat yakni mempunyai sifat antioksidan dan berbagai macam manfaat yang berguna

untuk menyehatkan tubuh. Manfaat yang besar ini memang tidak salah jika rempah tradisional dapat diolah menjadi cemilan herbal yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Pangsit rempong merupakan cemilan yang memiliki tampilan unik dan menarik juga memiliki rasa yang lezat, renyah dan tentunya lembut saat dikunyah.

Dalam pengolahannya pangsit rempong ini sama dengan pembuatan keripik pangsit biasanya, yang membedakannya hanya dari segi bentuk yakni bentuk persegi tiga dan dari penambahan rempah tradisional seperti lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, ketumbar, merica dan daun seledri yang digiling halus kemudian dicampurkan ke adonan pangsit, dan daun seledri yang dipotong halus untuk ditabur ke adonan pangsit. Bentuk dan rasa yang unik dan menarik membuat pangsit rempong akan sangat digemari oleh masyarakat. Tidak akan ada yang menyangka jika rempah tradisional dapat disulap dengan tampilan bentuk yang menarik dan rasa pangsit yang berbeda dari yang lain. Dengan tampilan dan rasa yang unik pangsit rempong ini harganya juga terbilang murah, menjadikan usaha ini sangat menggiurkan.

Cemilan kemasan Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) yang dijadikan cemilan memiliki kadar manfaat, nutrisi, antioksidan yang cukup baik buat tubuh.

Tetapi permasalahan manfaat, nutrisi dan antioksidan bukan hanya soal asupan makanan yang diserap sehari-hari, tetapi juga terkait dengan cara memilih dan mengolah makanan agar manfaat dan nutrisinya tetap ada bagi tubuh. Proses pemilihan dan pengolahan makanan yang salah bukan hanya berakibat hilangnya manfaat dan nutrisi rempah. Pangsit rempah merupakan produk olahan atau awetan yang dibuat dengan cara digoreng. Pangsit rempah ini umumnya dibuat dengan memanfaatkan Rempah Tradisional yang biasanya dijadikan sebagai rempah gulai, minuman herbal dan jamu saja. Secara fisik Pangsit Rempah mirip dengan Pangsit lain. Prinsip dasar pembuatan pangsit rempah adalah tidak mengurangi kadar manfaat dan nutrisi yang terkandung didalam rempah-rempah yang digunakan dengan pengolahan dalam minyak goreng.

B. Pangsa Pasar

Pangsa rempong merupakan ide kreatif peneliti dalam membuat terobosan terbaru untuk mengenalkan produk dari bahan-bahan tradisional rasa internasional yang dikemas dalam kemasan modern. Pangsit rempong ini merupakan pangsit pertama yang terbuat dari campuran rempah-rempah tradisional, sehingga belum ada pesing bisnis lainnya. Olahan produk ini merupakan cemilan herbal yang bisa

dikonsumsi oleh anak-anak sampai lansia, dipasarkan dalam bentuk siap makan. Produk ini dijual dengan harga yang terjangkau dan cukup murah. Selain herbal pangsit rempong ini juga enak, gurih renyah, saat dikunyah sangat lembut, dan tentunya sangat cocok dijadikan cemilan saat santai, saat berkumpul bersama keluarga, bermain game dan dapat menganjak perut yang lagi lapar. Pangsit rempong ini dapat dipesan melalui online, dengan cara menghubungi langsung ke nomor whatsapp.

C. Lokasi Usaha/Program

Sebagai awal dari pendirian usaha, hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan langsung terhadap lingkungan sekitar. Tujuan dari dilakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang nantinya bisa berkembang dengan baik kedepannya. Produksi Pangsit Rempong (Pangsit Rempah Kerompong) dilakukan di Jln. Hibrida 15, Gang Mandiri, No: 77, Rt 10, Rw 04, Kelurahan Sido Mulyo, Kecamatan Gading Cempaka, Bengkulu. Dari hasil pengamatan lingkungan sekitar didapatkan bahwa memang lokasi tersebut dekat dengan perumahan-perumahan dan dekat dengan Pasar Panorama Bengkulu, sehingga sangat strategis dalam pemasaran produk.



D. Analisis Kelayakan Usaha/Program

Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan, usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidak layak usaha tersebut dijalankan.²³ Berdasarkan analisis pasar, usaha produk pangsit rempong mempunyai peluang yang tinggi dari pada produk lain. Dengan rasa baru yang nikmat dari rempah-rempah dan bahan yang mudah akan membuat banyak orang yang tergiur untuk menekuni usaha tersebut. Usaha ini bisa menjadi potensi penghasilan jangka panjang.

²³ Raden Ratna Permanawati, Aneu Yulianeu, “Sistem Pakar Untuk Menentukan Suatu Peluang Usaha Dengan Menggunakan Metode Smarter Dan Oreste”, *Jurnal JUMANTAKA*, Vol 1. No.1 (2018), h.34.

Usaha ini akan mendapatkan untung atau *income* yang besar namun tak jarang mendapat hasil yang sedikit bahkan bisa juga justru rugi. Meskipun seorang pembisnis mempunyai manajemen dan strategi bisnis yang baik, tidak menjadi jaminan seseorang terhindar dari sebuah resiko usaha.²⁴ Dalam berusaha kita harus siap untuk rugi dan mempersiapkan finansial dimasa yang akan datang.

E. Analisis Keuntungan

Rekap biaya Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) :

1. Investasi Peralatan

Tabel 3.1
Peralatan Produksi

Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
Kuali	1 buah	Rp. 40.000	Rp. 40.000
Baskom kecil	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Baskom besar	1 buah	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Sarung tangan plastic	1 pack	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Timbangan	1 buah	Rp. 30.000	Rp. 30.000
Gas 3 kg	1 buah	Rp. 140.000	Rp. 140.000

²⁴ <http://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/545-pengertian-resiko-usaha-jenis-jenis-dan-contohnya>, (Di akses pada 23 Januari 2022, Pukul 10.30)

Kompor gas 1 tungku	1 buah	Rp. 110.000	Rp. 110.000
Mesin mie manual	1 buah	Rp.150.000	Rp. 150.000
Tampah	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Total Investasi Peralatan			Rp. 530.000

2. Investasi Kerja

Tabel 3.2
Investasi Modal Kerja

Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
Tepung Terigu	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Tepung Tapioka	500 gr	Rp. 6.500	Rp. 6.500
Minyak Goreng	2 kg	Rp. 18.000	Rp. 36.000
Garam	200 g	Rp. 4.000	Rp. 4.000
Bawang Merah	250 g	Rp. 18.000	Rp. 18.000
Bawang Putih	250 g	Rp. 8.000	Rp. 8.000
Lengkuas	500 g	Rp. 1.500	Rp. 7.500
Kunyit	200 g	Rp. 500	Rp. 3.000
Jahe	300 g	Rp. 2.500	Rp. 7.500
Serai	1 ikat	Rp. 1.000	Rp. 1.000
Gas	Ukuran 3 kg	Rp. 20.000	Rp. 20.000

Standing Pouch	1 bungkus 50 pcs	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Sticker	50 Lembar	Rp.25.000	Rp. 25.000
Masako	100 g	-	Rp. 5.000
Margarin	400 g	Rp. 7.000	Rp. 14.000
Ketumbar	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp.2.000
Merica	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp.2.000
Telor	4 buah	Rp. 2.000	Rp.8.000
Total Investasi Modal Kerja			Rp. 212.500

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil Produk pangsit rempong (rempah kerompong) dalam satu kali produksi membutuhkan 2 kg tepung terigu, 500 gram tepung tapioka dan tambahan bumbu-bumbu yang akan menghasilkan 50 pack pangsit rempong dengan ukuran ± 50 gram.

Biaya tetap per-bulan :

Penyusutan Rp 530.000/ 1 bulan = Rp 530.000

Transportasi dan sebagainya = Rp 50.000 +

= Rp 580.000

a. Biaya Variabel

Biaya Variabel = Rp 212.500 = Rp 212.500

Hitunglah :

1) Total Biaya Produksi

- 2) Total Pendapatan
- 3) Keuntungan
- 4) BEP (*Break Event Point*)

- 1) Total biaya produksi

$$\begin{aligned} \text{Biaya Tetap} &= \text{Rp } 530.000/ 1 \text{ bulan} \\ &= \text{Rp } 580.00 \end{aligned}$$

$$\text{Biaya Variabel} = \text{Rp } 212.500 \quad +$$

$$\text{Total} = \text{Rp } 792.500$$

- 2) Total Biaya Pendapatan

$$\begin{aligned} &= \text{Jumlah Produksi} \times \text{Harga Jual} \\ &= 50 \text{ pack} \times 7.000 \\ &= \text{Rp } 350.000 \end{aligned}$$

- 3) Keuntungan

$$\begin{aligned} &= \text{Total Biaya Pendapatan} - \\ &\quad \text{Jumlah Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp } 350.000 - \text{Rp } 792.500 \\ &= \text{Rp } 442.500 \end{aligned}$$

- 4) BEP (*Break Event Point*)

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual Per Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp } 792.500}{\text{Rp } 7.000} \\ &= 113 \text{ pack} \end{aligned}$$

Jadi untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp 7.000/ pack, autlent harus mampu menjual prosuk sebanyak 113 pack.

F. Keberlanjutan Usaha

Keberlanjutan usaha merupakan suatu kestabilan dari keadaan usaha, yang mana keberlangsungan sistem usaha mencangkup pertumbuhan, kelanjutan dan pendekatan untuk melindungi kelangsungan usaha dan ekspansi usaha. Kedepannya usaha ini akan berkelanjutan. Adapun rencana pengembangan produk diantaranya :

1. Memperluas wawasan di bidang makanan ringan (cemilan) khususnya pangsit rempong (rempah kerompong) dalam bentuk cemilan.
2. Menemukan dan juga menciptakan cara baru dalam pengolahan rempah-rempah menjadi inovasi terkini yang kaya akan manfaat.
3. Memperluas berbagai cita rasa dari pangsit rempong (rempah kerompong).

G. Proses Pembuatan Pangsit Rempong :

1. Pilih rempah-rempah yang bagus dan juga segar.



Gambar 3.1 pemilihan bumbu dan rempah

2. Cuci bersih rempah-rempah (Kunyit, lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, daun seledri dan serai).



Gambar 3.2 pencucian rempah-rempah

3. Potong tipis-tipis Kunyit, lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, daun seledri dan serai.



Gambar 3.3 pemotongan rempah

4. Setelah kunyit, lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, dan serai di potong tipis blender semua rempah bersamaan. Setelah semuanya halus lalu sisihkan sebentar. Kemudian lelehkan margarin sampai mencair dan dinginkan di suhu ruang.



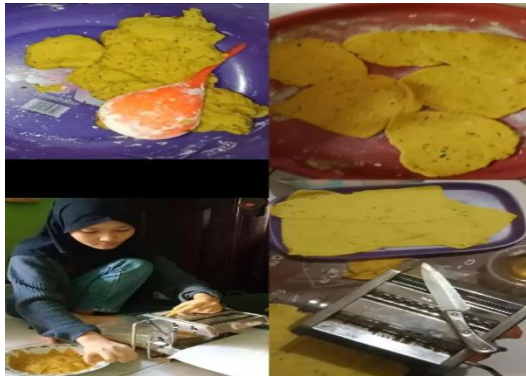
Gambar 3.4 bahan pendamping

5. Masukkan semua rempah-rempah yang sudah dihaluskan ke dalam baskom sedang, tambahkan garam secukupnya, bumbu penyedap secukupnya, bubuk lada instan secukupnya, bubuk ketumbar secukupnya, telur, margarin yang sudah dicairkan, tepung terigu dan tepung tapioca tambahkan sedikit air. Kemudian uleni hingga rempah-rempah menyatu dengan semua bahan-bahan.



Gambar 3.5 pencampuran adonan

- Setelah bahan tercampur dengan rata, kemudian adonan siap di uleni dengan mesin agar adonan berbentuk seperti lembaran-lembaran. Setelah semua adonan sudah berbentuk lembaran-lembaran.



Gambar 3.6 proses pengulenan

- Potong lembaran adonan berbentuk segi tiga.



Gambar 3.7 pemotongan

- Goreng adonan yang sudah dipotong menggunakan api sedang hingga kuning keemasan lalu dinginkan.



Gambar 3.8 penggorengan

9. Kemas produk menggunakan pelastik kemasan cemilan standing pouch.



Gambar 3.9 pengemasan

10. Keripik Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) siap dipasarkan dan dinikmati konsumen.



Gambar 3.10 produk siap dipasarkan

H. Proses Pemasaran

Strategi yang digunakan dalam proses pemasaran ini yaitu menggunakan *marketing mix strategy* yang mana dalam strategi ini menggabungkan beberapa point pemasaran secara rinci demi mencapai sebuah tujuan marketing pasar yang telah ditargetkan peneliti. Berikut bauran 4P yang digunakan produk pangsit rempong (rempah kerompong) diantaranya sebagai berikut :

1. Produk (*produce*)

Strategi produk adalah tahapan pertama perencanaan dalam proses pemasaran menggunakan *marketing mix strategy*. Produk yang dijual adalah “Pangsit Rempong (Rempah Kerompong)” merupakan cemilan yang terbuat dari rempah-rempah tradisional seperti lengkus, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica/lada, serai dan daun seledri. Rempah yang digunakan sudah melewati proses penyortiran terlebih dahulu sebelum di olah oleh peneliti. Cemilan ini merupakan cemilan sehat dan lezat tanpa adanya kandungan bahan pengawet.

2. Harga (*price*)

Harga produk pangsit rempong (rempah kerompong) ditentukan sesuai dengan biaya untuk memproduksi ditambah dengan keuntungan yang

diinginkan. Harga yang telah ditentukan untuk per 50 gram dari keripik pangsit rempong ini Rp 7000 harga yang ditetapkan sangatlah terjangkau dan relative murah.

3. Lokasi (*place*)

Lokasi usaha pangsit rempong (rempah kerompong) ini dilakukan di Jln. Hibrida 15, Gang Mandiri, No: 77, Rt 10, Rw 04, Kelurahan Sido Mulyo, Kecamatan Gading Cempaka, Bengkulu. Lokasi ini sangat strategis karena dekat dengan perumahan-perumahan warga, kos-kosan mahasiswa dan juga dekat dengan kampus, sekolah dasar dan juga pasar. Produk ini didistribusikan untuk semua kalangan.

4. Promosi (*promotion*)

Pada tahap awal promosi yang dilakukan melalui strategi promosi yaitu mulai dari mulut ke mulut atau secara langsung *face to face* dan melalui media online seperti Instagram, dan WhatsApp, untuk mengembangkan secara luas bentuk promosi dalam strategi pemasarannya, agar produk pangsit rempong bisa dinikmati semua kalangan.

a. Pemasaran dan promosi *Direct selling*

Promosi ini dilakukan sebelum terjadinya proses penjualan secara online. *Face to face* atau promosi tatap muka ini dilakukan proses penjualannya secara

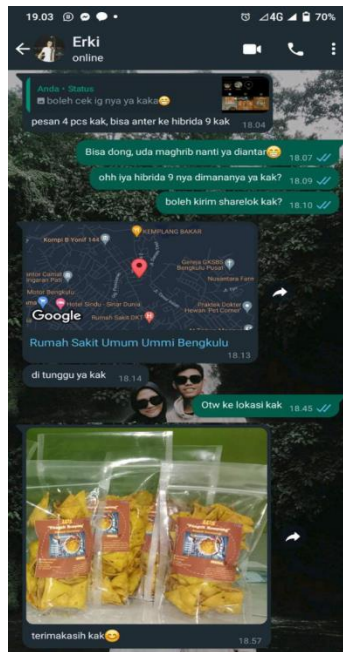
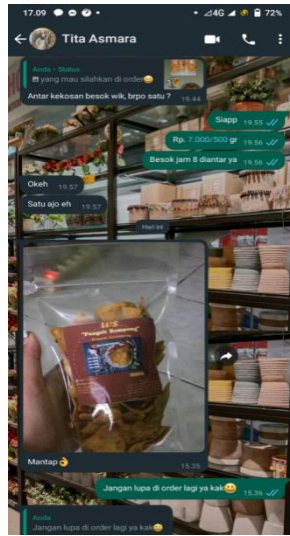
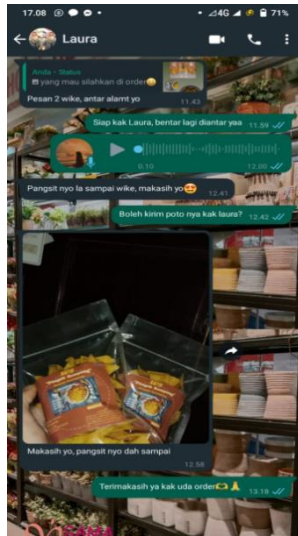
langsung ke pada calon konsumen, hal ini agar dapat menjelaskan kelebihan produk dan menaikan perhatian konsumen terhadap produk yang di pasarkan secara langsung (tatap muka).



b. Promosi secara online

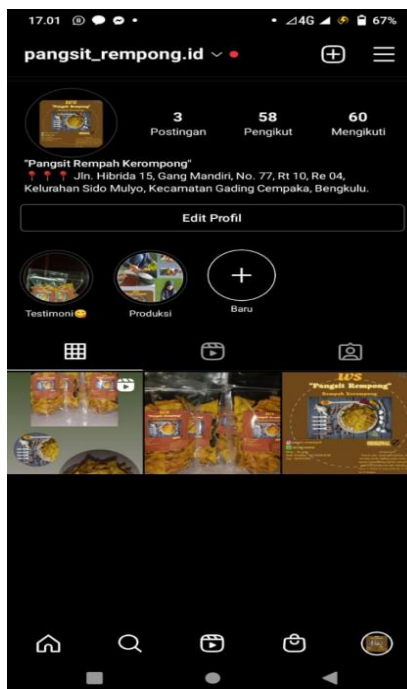
a) Promosi menggunakan whatsapp

Selain tempat promosi aplikasi whatsapp juga merupakan tempat transaksi online yang paling sering digunakan oleh peneliti. Penggunaan *share location* dalam aplikasi ini memudahkan pengiriman *cash on delivery*.



b) Promosi menggunakan instagram

Dengan menggunakan instagram calon konsumen dapat melihat produk yang dapat di update dan konsumen dapat melihat story yang penjual lakukan ketika mempromosikan produknya. Melakukan promosi dengan cara memsfaatkan media online instagram dapat meningkatkan strategi pemasaran dalam bersaing serta promosi akan terus berjalan dengan jangka waktu yang lama.



BAB IV
ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Anggaran biaya PKM pangsit rempong (rempah kerompong) dapat dilihat pada table berikut ini :

Tabel 4.1
Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
Tahap Pelatihan Untuk PIRT				
	Rincian Biaya			
1	Seminar PIRT	1 Orang	Rp.350.000	Rp.350.000
Jumlah				Rp.350.000
Tahap Pelaksanaan				
Peralatan				
No	Jenis Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Kuali	1 buah	40.000	40.000
2	Baskom (k)	1 buah	15.000	15.000
3	Baskom (b)	1 buah	25.000	25.000
4	Sarung tangan	1 pack	10.000	10.000

5	Timbangan	1 buah	30.000	30.000
6	Gas 3 kg	1 buah	140.000	140.000
7	Komprom gas 1 tungku	1 buah	110.000	110.000
8	Mesin mie manual	1 buah	150.000	150.000
9	Tampah	1 buah	10.000	10.000
Total				Rp. 530.000
Bahan				
1.	Tepung terigu	2 kg	10.000	20.000
2	Tepung tapioca	500 gr	6.500	6.500
3	Minyak Goreng	2 kg	18.000	36.000
4	Garam	200 gr	4.000	4.000
5	Bawang merah	250 g	18.000	18.000
6	Bawang putih	250 g	8.000	8.000
7	Lengkuas	500 g	1.500	7.500
8	Kunyit	200 g	1.500	3.000

9	Jahe	300 g	2.500	7.500
10	Serai	1 ikat	1.000	1.000
11	Masako	100 g	5.000	5.000
8	Margarin	400 g	7.000	7.000
10	Ketumbar	2 bks	1.000	2.000
11	Merica	2 bks	1.000	2.000
12	Telor	4 buah	2.000	8.000
13	Gas 3 kg	3 kg	20.000	20.000
14	Standing Pouch	50 pcs	25.000	25.000
15	Stiker	50 lembar	25.000	35.000
Total				Rp.212.500
Pelaporan				
1	Proposal dan pengadaan	3 buah	13.000	39.000
2	Kertas HVS	2 rim	31.000	62.000
Total				Rp. 101.000
Transportasi				
Distribusi produk				Rp. 50.000

B. Jadwal Kegiatan

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

Tabel 4.2
Jadwal Kegiatan Produk Pangsit Rempong

No	Pelaksanaan Kegiatan	Jadwal Kegiatan/Bulan															
		Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Survey bahan baku																
3	Pelatihan dan praktek																
4	Publikasi dan promosi																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																
8	Laporan																

1. Perencanaan

Sebelum melakukan beberapa tahapan yang peneliti lakukan pertama kali adalah tahapan perencanaan, dimana pada mulanya peneliti mengumpulkan rempah-rempah seperti kunyit, lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, merica atau lada, serai dan ketumbar untuk merencanakan produk inovasi baru.

2. Survey bahan baku

Peneliti Melakukan survey pasar sebagai langkah awal dan merencanakan inovasi. Tujuan peneliti melakukan survey ini adalah untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen akan produk inovasi baru yang mengolah rempah-rempah dapur menjadi keripik pangsit rempong (rempah kerompong). Memanfaatkan rempah-rempah agar nilai jual rempah dipasaran meningkat.

3. Selanjutnya peneliti melakukan pemilihan alat dan bahan untuk penyediaan tempat serta sarana dan prasarana penunjang proses produksi.
4. Kemudian peneliti mengikuti pelatihan sertifikat PATEN dan NIB untuk usaha produk olahan makanan yang peneliti jalankan. Adapun kegiatan yang dilakukan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 16 Desember 2021 di Adeeva Hotel & Convention Pantai Panjang, Jl. Pariwisata, Nusa Indah, Kec.Ratu Agung, Kota Bengkulu, Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh peneliti sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas

kesehatan Kota Bengkulu yaitu Bapak Dr. Hairul Arifin, dari label halal yaitu Bapak Ir. Edwar Suharnas, MP.

5. Setelah itu peneliti melakukan promosi terhadap produk yang peneliti buat. Promosi dilakukan dengan menggunakan media social. Melakukan promosi di berbagai media social di antaranya : *Whatsapp Business* dan *Instagram*, peneliti juga mempromosikan produk melalui video marketing yang diupload di media social.
6. Tahap produksi, peneliti melakukan produksi sebanyak 4 kali selama 4 bulan, mulai dari penyediaan alat alat-alat dan bahan-bahan produksi hingga pengemasan.
7. Kemudian melakukan proses pemasaran
 - a. Pertama peneliti mengenalkan produk pangsit rempong (rempah kerompong).

Pengenalan produk pangsit rempong (rempah kerompong) dilakukan dengan melakukan promosi secara langsung dengan cara tatap muka kepada tetangga dan masyarakat sekitar lokasi produksi pangsit rempong (rempah kerompong). Peneliti juga menjelaskan mengenai produk pangsit rempong dan juga manfaat yang akan didapatkan.
 - b. Kedua pemasaran melalui media social/online
Selain promosi secara langsung dengan cara tatap muka atau komonikasi langsung kepada tetangga dan masyarakat

sekitar, peneliti juga melakukan promosi menggunakan media social seperti *Whatsapp* dan *Instagram*.

8. Selanjutnya tahap evaluasi.

Tahap ini dilakukan setelah peneliti melakukan produksi dan pemasaran, tujuannya untuk mengetahui apa saja yang perlu diperhatikan dan dibenahi.

9. Tahap terakhir yaitu penyusunan laporan akhir.

Tahap ini dilakukan di akhir setelah semua tahapan peneliti lalui, dilengkapi dengan data dan lampiran pendukung lainnya.

BAB V

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Pemanfaatan Rempah Menjadi Pagsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional.

Dalam proses produksi pagsit rempon (rempah kerompong) untuk pemanfaatan rempah-rempah seperti lengkuas, kunyit, jahe, ketumbar, merica atau lada, bawang putih, bawang merah, daun seledri dan serai di Kota Bengkulu banyak hal yang harus diperhatikan terutama dalam menyusun rencana produksi ini akan menjadi landasan dalam melakukan proses produksi. Pemanfaatan rempah-rempah untuk dijadikan produk cemilan seperti keripik pagsit rempong merupakan cara peneliti untuk meningkatkan harga jual rempah-rempah tradisional agar bernilai lebih tinggi di pasaran dalam bentuk produk cemilan. Pemanfaatan rempah-rempah agar harga jual rempah di pasaran bernilai lebih tinggi dapat dicapai dengan meningkatkan produktivitas rempah-rempah, sehingga tingkat efisiensi akan menjadi tinggi dan produk yang dihasilkan akan lebih memiliki nilai jual di pasaran. Sehingga rencana produksi atau target produksi pagsit

remping (rempah kerompong) dapat dicapai sesuai dengan target peneliti, yaitu meningkatkan harga jual bumbu atau rempah tradisional di pasaran.²⁵

Pangsit rempong (rempah kerompong) merupakan usaha produk cemilan yang menggunakan bahan baku rempah-rempah seperti lengkuas, kunyit, jahe, ketumbar, lada atau merica, bawang putih, bawang merah, daun seledri, serai dan tambahan bahan-bahan pembuatan keripik lainnya. Keunggulan dari produk pangsit rempong ini adalah produk ini menggunakan bahan alami tanpa adanya campuran bahan kimia lainnya yang dapat membahayakan konsumen. Proses produksi dari pembuatan produk pangsit rempong ini terdiri dari tahap persiapan alat dan bahan, penyortiran, pencucian, pemotongan, penghalusan, pencampuran semua bahan menjadi satu adonan, tahap pengulenan adonan, membentuk adonan yang sudah diuleni menjadi lembar-lembaran tipis kemudian dipotong membentuk persegi tiga, penggorengan, pengemasan dan pemasaran.

Pembuatan produk pangsit rempong (rempah kerompong) dilakukan di Jln. Hibrida 15, Gang Mandiri, No: 77, Rt 10, Rw 04, Kelurahan Sido Mulyo, Kecamatan Gading Cempaka Bengkulu. Pangsit rempong ini banyak

²⁵ Mustafa Edwin Nasution, *“Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam”*, (Jakarta, Kencana Prenada Media Grup, 2006), h. 111-112

diminati masyarakat karena cemilan ini dalam proses produksinya menggunakan bahan-bahan rempah yang tentunya sangat baik dijadikan cemilan, dan yang paling utama produk rempah kerompong ini tidak menggunakan bahan pengawet.

Rempah-rempah seperti rimpang lengkuas merah yang memiliki nama latin (*Alpinia galanga*) merupakan salah satu tanaman yang berkhasiat dalam pengobatan dan mengandung senyawa fenolik dan flavonoid. Kunyit memiliki nama latin (*Curcuma domestica*) banyak digunakan sebagai obat maag, penurun kolesterol, diare, nyeri haid, sakit kuning, dan obat luka. Komponen aktif dalam kunyit yang berperan adalah kurkuminoid. Jahe memiliki nama latin (*Zingiber officinale*) mempunyai sifat antioksidan, beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol, shogaol, dan gingeron memiliki aktivitas antioksidan di atas vitamin E. Serai memiliki nama latin (*Cymbopogon citratus*) populer digunakan sebagai analgesik, antiinflamasi, antipiretik dan antipasmodik. Bawang putih memiliki nama latin (*Allium sativum*) berdasarkan penelitian-penelitian ilmiah yang telah dilakukan, umbi bawang putih dapat digunakan sebagai obat

antidiabetes, anti-hipertensi, anti-kolesterol, anti-atherosklerosis, antioksidan.²⁶

Bawang merah (*Allium ascalonicum*, shallot) mengandung zat-zat gizi dan senyawa kimia aktif (senyawa sulfur) yang memiliki efek farmakologi, sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan.²⁷ Ketumbar memiliki nama latin (*Coriandrum sativum*) mempunyai kandungan nutrisi 11 komponen minyak esensial, 6 tipe senyawa asam (termasuk asam askorbat/vitamin C), berbagai mineral dan juga vitamin. Senyawa tersebut memiliki manfaat bagi tubuh yakni untuk mengobati masalah pencernaan, penyakit dalam, penyakit ringan, perawatan mata, masalah kewanitaan, fungsi seksual, masalah persendian, kecantikan kulit, dan berbagai manfaat lainnya. Sedangkan merica memiliki nama latin (*Piper nigrum*), menurut penelitian dalam 100 gram mericas terkandung berbagai jenis nutrisi seperti, energy, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, dan berbagai vitamin (vitamin A, vitamin K, vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin E), serat, kalium, mangan, magnesium, dan seng. Manfaat merica dalam kesehatan dan kecantikan antara lain, mengatasi masalah

²⁶ Ayu Nirmala Sari, Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. Elkawnie: *Journal of Islamic Science and Technology* Vol. 2, No.2, Desember 2016

²⁷ I Wayan Redi Aryanta, Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, Volume 1, Nomor; 1, Mei 2019

pencernaan, penyakit dalam, persendian, penyakit ringan, fungsi seksual, kecantikan kulit, perawatan rambut, dan berbagai manfaat lainnya.²⁸

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan cara satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang, dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.²⁹ Berikut sampel harga jual bumbu dan rempah tradisional yang peneliti ambil dari hasil wawancara dengan penjual di pasar Panorama Bengkulu :

Tabel 5.1

Harga Jual Bumbu/Rempah Tradisional Tahun 2022

No.	Jenis Bumbu/Rempah	Jumlah/kg	Harga/kg (Rp)
1	Lengkuas	1 kg	Rp 15.000

²⁸http://lib.unair.ac.id/index.php?option=com_content&view=article&id=1346:ketumbar-dan-merica&catid=70&Itemid=314&lang=id, (Di akses pada 22 Januari 2022, Pukul 11.30)

²⁹ Yulinda, SKRIPSI: “Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mestika Mandiri Medan,...h. 9-10

2	Kunyit	1 kg	Rp 12.000
3	Jahe	1 kg	Rp 25.000
4	Ketumbar Halus	1 kg	Rp 65.000
5	Ketumbar Kasar	1 kg	Rp 50.000
6	Merica/Lada	1 kg	Rp 150.000
7	Bawang Putih	1 kg	Rp 35.000
8	Bawang Merah	1 kg	Rp 75.000
9	Kemiri	1 kg	Rp 60.000
10	Kayu Manis	1 kg	Rp 90.000
11	Serai	1 ikat	Rp 1.000
12	Daun Seledri	1 kg	Rp 15.000

Sumber : Data diolah Peneliti

Sampel harga bumbu dan rempah di atas merupakan harga bumbu dan rempah sebelum diolah menjadi olahan produk pangsit rempong (rempah kerompong). Sedangkan anggaran biaya dari olahan produk ini sebagai berikut :

Tabel 5.2
Biaya Bahan Produksi

Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
Tepung Terigu	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Tepung Tapioka	500 gr	Rp. 6.500	Rp. 6.500
Minyak Goreng	2 kg	Rp. 18.000	Rp. 36.000

Garam	200 g	Rp. 4.000	Rp. 4.000
Bawang Merah	250 g	Rp. 18.000	Rp. 18.000
Bawang Putih	250 g	Rp. 8.000	Rp. 8.000
Lengkuas	500 g	Rp. 1.500	Rp. 7.500
Kunyit	200 g	Rp. 500	Rp. 3.000
Jahe	300 g	Rp. 2.500	Rp. 7.500
Serai	1 ikat	Rp. 1.000	Rp. 1.000
Gas	Ukuran 3 kg	Rp. 20.000	Rp. 20.000
Standing Pouch	1 bungkus 50 pcs	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Sticker	50 Lembar	Rp.25.000	Rp. 25.000
Masako	100 g	-	Rp. 5.000
Margarin	400 g	Rp. 7.000	Rp. 14.000
Ketumbar	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp.2.000
Merica	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp.2.000
Telor	4 buah	Rp. 2.000	Rp.8.000
Total Investasi Modal Kerja			Rp. 212.500

Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang dilakukan peneliti dengan mengelola rempah-rempah menjadi olahan produk makanan, sehingga hasil panen dari petani bumbu dan rempah dapat diolah dan dimanfaatkan untuk meningkatkan harga jual bumbu dan rempah serta

dapat meningkatkan perekonomian petani lokal di Bengkulu. Dari table 5.1 dan 5.2 di atas dapat dilihat keuntungan yang didapatkan peneliti dalam satu kali produksi. Total biaya satu kali produksi yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil produk pangsit rempong (rempah kerompong) dari biaya bahan produksi pada table 5.2 menghasilkan 50 pack pangsit rempong dengan berat \pm 50 gram. Harga jual 1 pack produk pangsit rempong dengan berat \pm 50 gram Rp 7.000, total biaya pendapatan peneliti dalam satu kali produksi Rp 350.000 dengan omset bersih setelah dikurang biaya bahan produksi Rp 137.500/ 1 kali produksi.

Pemanfaatan rempah-rempah tradisional seperti lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica atau lada, daun seledri, serai, tepung terigu dan tepung tapioca dapat dilakukan dengan pembuatan pangsit rempong (rempah kerompong). Pangsit rempong merupakan produk yang dibuat peneliti yang dapat dijadikan cemilan pada saat kumpul keluarga, bermain game, dan saat sedang santai. Cemilan pangsit rempong ini bisa dinikmati oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga lansia. Sehingga rencana pembuatan produksi atau target produksi dalam memanfaatkan rempah-rempah sebagai bahan utama dari produk ini dapat dicapai dengan

tepat. Pangsit Rempong ini sudah memiliki brand jual tersendiri yaitu “WS” yang dibuat untuk mengenalkan dan memasarkan olahan produk berbahan dasar tepung dan rempah-rempahan tradisional ini.

Gambar 5.1
Produk Pangsit Rempong



Komposisi : Kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar, merica, bawang merah, bawang putih, serai, daun seledri, tepung terigu, tepung tapioca, margarin, telur, garam, penyedap rasa sapi, minyak goreng.

Pangsit Rempong juga telah mendapat :

1. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
2. Nomor Izin Berusaha (NIB)

3. Izin Usaha (Izin Usaha Mikro Kecil)

2. Nomor Induk Berusaha (NIB) dan IUMK

Nomor Induk Berusaha (NIB) merupakan identitas pelaku usaha baik usaha perorangan, badan usaha, maupun badan hukum yang diterbitkan oleh Lembaga OSS setelah pelaku usaha melakukan pendaftaran. Nomor Induk Berusaha juga berlaku sebagai Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Impor (API), dan Akses Kepabebean jika pelaku usaha akan melakukan kegiatan ekspor dan impor. Sedangkan IUMK merupakan surat legalitas kepada pelaku usaha yang dapat memberikan payung hokum dan terdiri dari naskah satu lembar dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil. Nib wajib dimiliki pelaku usaha yang ingin mengurus perizinan berusaha melalui OSS.

Aturan dalam bidang perizinan sudah diterapkan oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI sejak bulan Mei 2018, aturan tersebut menganjurkan agar para pemilik usaha segera melakukan pengurusan NIB, sebagai identitas suatu perusahaan. Dengan adanya NIB, pengusaha dapat menikmati kemudahan dalam mengurus legalitas perusahaan. Beberapa keuntungan yang akan diperoleh pelaku usaha menurut Pasal 4 PMDN No 83/2014 adalah :

1. Memperoleh kepastian dan juga perlindungan ketika melakukan usaha di lokasi atau tempat yang telah ditetapkan.
2. Memperoleh pendampingan dari pemerintah pusat maupun daerah untuk pengembangan usaha.
3. Memperoleh kemudahan dalam akses pembiayaan ke lembaga keuangan seperti bank dan non bank untuk menambah modal usaha.
4. Pelaku usaha memperoleh kemudahan dalam hal pemberdayaan dari pemerintah, pemerintah daerah dan atau lembaga lainnya.³⁰

Untuk mendapatkan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan IUMK peneliti melakukan pendaftaran secara online di website <https://www.oss.go.id/oss/>.

1. Tahapan Permohonan Perizinan secara Online yaitu :
 - Tahap 1. Membuat akun OSS :
 - a. Permohonan mengunjungi website <https://www.oss.go.id/oss/>.
 - b. Klik tombol “Daftar” di kanan atas
 - c. Mengisi formulir yang ada di layar, berikut data yang harus diisi :
 - a) Jenis Identitas

³⁰ Ika Wulandari, M. Budiantara, “Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) Melalui Online Single Submission”, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 6, No. 2 April 2022, h. 386-394, P-ISSN 2614-7424, E-ISSN 2614-8927.

- b) Nomor Induk Kependudukan (NIK)
 - c) E-mail
 - d) Jenis Pelaku Usaha
 - e) Nama (sesuai KTP)
 - f) Tanggal lahir
 - g) Negara asal
 - h) No telepon
 - i) Website usaha
 - j) Masukkan Kode Captcha
 - k) Klik tombol “Daftar” di bawah
 - l) Cek E-mail
 - m) Buka E-mail registrasi dan OSS
 - n) Klik Tombol “Aktivasi”
 - o) Akun di OSS sudah aktif.
2. Tahap 2 masuk ke akun OSS dan mengisi data di website OSS
- a. Cek E-mail
 - b. Buka E-mail verifikasi dari OSS
 - c. Lihat Password yang dikirimkan
 - d. Salin atau copy password tersebut
 - e. Selanjutnya pemohon mengunjungi website *https://www.oss.go.id/oss/*.
 - f. Klik tombol “Login”
 - g. Masukkan alamat E-mail pemohon pada isian “Username”

- h. Tempel/paste password pada isian password
- i. Masukkan Kode Captcha
- j. Klik tombol “Login”
- k. Klik “Perizinan Mikro” Pada menu di sisi kiri
- l. Klik tombol “Lanjutkan”
- m. Klik tombol “ Pengajuan Baru”
- n. Selanjutnya isi dan lengkapi data

Data yang harus diisi :

- a) No. Telepon
- b) Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
- c) Isi Pendidikan Terakhir
- d) Modal/Kekayaan Bersih
- e) Klik tombol “Simpan dan Lanjutkan”
- f) Klik tombol “Tambah Data”
- g) Mengisi dan melengkapi data mengenai usaha pemohon.

Data yang harus diisi :

- a) Nama usaha
- b) Sektor usaha
- c) Bidang/Kegiatan usaha
- d) Sarana usaha yang digunakan
- e) Alamat usaha (Provinsi, Kabupaten/kota, Kecamatan, Kelurahan/Desa)
- f) Status tempat usaha

- g) Jumlah tenaga kerja
 - h) Perkiraan hasil penjualan pertahun
 - i) Klik tombol “Simpan Data Usaha”.
3. Tahap ke 3 Mengunduh NIB
- a. Klik data usaha yang telah dilengkapi
 - b. Klik tombol “Simpan dan Lanjutkan”
 - c. Klik data usaha
 - d. Klik tombol “Proses NIB”
 - e. Klik tombol “Lanjutkan”
 - f. Klik tombol “NIB” untuk menerbitkan NIB,
Selanjutnya NIB bisa diunduh dan disimpan.

B. Potensi Keberlanjutan Usaha/Program

1. Aspek Masa Depan

Pangsit Rempong merupakan ide kreatif peneliti dalam membuat inovasi terbaru untuk mengenalkan makanan berbahan dasar rempah-rempah tradisional yang dikemas dalam sajian dan kemasan modern. Pangsit Rempong merupakan keripik pangsit pertama yang menggunakan bahan rempah-rempah tradisional seperti Lengkus, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica, serai dan daun seledri sebagai bumbu utama dalam pembuatannya. Dengan menggunakan bahan rempah-rempah tradisional sebagai bahan utama pembuatan produk ini, sehingga belum ada pesaing bisnis lainnya.

Pangsa pasar atau segmentasi pasar yang ditujukan adalah semua kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua. Peneliti memasarkan produk pangsit rempong di sekitar Kota Bengkulu, kawasan tempat tinggal dan diberbagai pasar daerah.

2. Potensi Keberlanjutan di Lingkungan

Target dalam produksi produk pangsit rempong ini meyakinkan sekali bahwa produk pangsit rempah kerompong akan terus berlangsung, karena dilihat dari konsumen yang membeli produk ini tidak hanya cuma sekali, diharapkan pembelian sampai lebih dari dua kali. Secara tidak langsung konsumen menunjukkan kegemaran terhadap pangsit rempong (rempah kerompong). Semakin banyak konsumen yang sudah mengetahui produk ini, peneliti akan meningkatkan produksi yang lebih banyak lagi dengan inovasi yang kreatif dan juga memperluas target produksi. Peneliti meyakini bahwa pangsit rempong akan terus berlangsung kedepannya. Harapan dan rencana peneliti akan memproduksi pangsit rempong (rempah kerompong) ini tidak hanya sekali dalam seminggu tetapi bisa 3 (tiga) atau 4 (empat) kali dalam seminggu agar produk ini bisa dikenal dan dinikmati konsumen secara luas.

BAB VI

PENUTUP

A. Evaluasi

Dari evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Pangsit Remping (Rempah Kerompong) ini sudah melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari 7 orang yang membeli pangsit rempong, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik ini enak, layak konsumsi dan layak dipasarkan, konsumen kedua menyatakan keripik ini kurang asin dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen ke tiga sampai konsumen ke tujuh menyatakan hal yang sama dengan konsumen pertama yang menyatakan produk pangsit rempong ini enak, layak konsumsi dan layak dipasarkan. Dari hasil uji pasar yang dilakukan dari ke tujuh orang konsumen, ada salah satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga peneliti melakukan perbaikan produk dari segi rasa hingga pengemasan. Adanya masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen agar bisa masuk ke segmentasi pasar yang besar.

B. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang dicapai dapat disimpulkan, dari kegiatan program kreativitas mahasiswa (PKM) ini dijelaskan bagaimana cara memproduksi, memasarkan dan bagaimana

mendapatkan surat izin usaha PIRT. Produk pangsit rempong dengan berbahan dasar rempah-rempah ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan dari pangsit rempong itu sendiri. Selain itu, dengan diproduksi pangsit rempong ini dapat meningkatkan manfaat dari rempah-rempah tradisional yang selama ini masih belum dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat. Dengan diproduksi “Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) ini diharapkan mampu meningkatkan harga jual bumbu dan rempah tradisional dan menjadi alternative cemilan baru di kalangan masyarakat Kota Bengkulu, dan harapan peneliti semoga nantinya produk ini bisa menjadi salah satu makanan khas Kota Bengkulu.

Dengan dijalankannya usaha produk pangsit rempong (rempah kerompong) ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan rempah-rempah tradisional seperti Lengkus, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica, serai dan daun seledri yang ada di Bengkulu sehingga rempah-rempah ini di inovasikan menjadi keripik pangsit rempong (rempah kerompong) supaya produk yang berbahan tepung dan rempah-rempah tradisional ini di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi masyarakat yang memiliki tanaman rempah-rempah. Olahan dari bumbu dan rempah ini bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk masyarakat dan petani lokal di Kota Bengkulu yang memiliki

tanaman rempah agar diolah menjadi inovasi olahan produk pangsit rempong supaya nilai jual dari rempah ini bertambah di segmentasi pasar.

C. Saran.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu acuan dan pengalaman bagi penulis untuk lebih baik dimasa yang akan datang. Dengan disusunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha serta dapat menambah dan membuka lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Kota Bengkulu maupun di Indonesia.

L

A

M

P

I

R

A

N



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: 1754 /In.11/ F.IV/PP.00.9/12/2021

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

1. N A M A : Dr. Nurul Hak, M. A.
NIP : 196606161995031002
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Khairiah Elwardah, M. Ag.
NIP : 197808072005012008
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

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

N A M A : Wike Sintia

NIM : 1811140185

Program Studi : Perbankan Syariah

Judul Tugas Akhir : **Pemanfaatan Rempah Menjadi PANGSIT REMPONG (Rempah Kerompong) dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional**

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 9 Desember 2021
Plt. Dekan,

Tembusan :

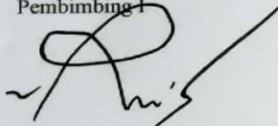
1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan;
3. Mahasiswa yang bersangkutan;
4. Arsip.

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Wike Sintia, Nim 1811140185 dengan judul **“Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional ”**. Program Studi Perbankan Syariah, Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *Munaqosah*. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UINFAS) Bengkulu.

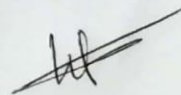
Bengkulu, 07 Juli 2022 M
7 Zulhijah 1443 H

Pembimbing I



Dr. Nurul Hak, MA,
Nip. 196606161995031002

Pembimbing II



Khairiah Elwardah, M.Ag.
Nip. 197808072005012008



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

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

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME

Nomor: 084/SKLP-FEBI/02/7/2022

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

Nama : Wike Sintia
NIM : 1811140185
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : Skripsi
Judul Tugas Akhir : **Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga Jual Bumbu Tradisional**

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 22 %. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 18 Juli 2022
Ketua / Wakil Dekan 1


Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002



PEMERINTAH KOTA BENGKULU

DINAS KESEHATAN

Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223

Telp.(0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1525/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Wike Sintia**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **Desa Tanjung Raman Kec. Manna**

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

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



Bengkulu, 16 Desember 2021
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU

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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0404220001954**

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

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : WIKE SINTIA |
| 2. Alamat | : DESA TANJUNG RAMAN, KECAMATAN MANNA, KABUPATEN BENGKULU SELATAN. , Desa/Kelurahan Tanjung Raman, Kec. Manna, Kab. Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : +6282390160606 |
| Email | : wikeesintaa08@gmail.com |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

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

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai persetujuan penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Sertifikat Halal (SH).

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 4 April 2022

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 4 April 2022

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



**Balai
Sertifikasi
Elektronik**



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0404220001954

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	10794	Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya	Jl. Hibrida 15, Gang Mandiri, No 77, Rt 10, Rw 04, Kel Sido mulyo, Kec Gading Cempaka, Bengkulu, , Desa/Kelurahan Sidomulyo, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38221	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

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

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 040422000195400000001**

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 2051771010092-27 |
| 2. Nama IRTP | : WIKE SINTIA |
| 3. Nama Pemilik | : WIKE SINTIA |
| 4. Alamat | : Jl. Hibrida 15, Gang Mandiri, No 77, Rt 10, Rw 04, Kel Sido mulyo, Kec Gading Cempaka, Bengkulu. |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupten/Kota | : KOTA BENGKULU |
| 7. Kecamatan | : Gading Cempaka |
| 8. Desa | : Sidomulyo |
| 9. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Olahannya |
| 10. Nama Produk Pangan | : Pangsit/Pastel/Lumpla/Risol/Samosa kering |
| 11. Branding Produk | : Pangsit Rempong (Rempah Kerompong) |
| 12. Komposisi | : Kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar, merica, bawang merah, bawang putih, serai, daun seledri, tepung terigu, tepung tapioka, margarin, telur, garam, penyedap rasa ayam, minyak goreng. |
| 13. Kemasan Primer | : Plastik |
| 14. Masa Berlaku Sertifikat | : 19-07-2027 |
| 15. Komitmen | : |
| | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau hygiene sanitasi dan dokumentasi. |
| | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

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



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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Wike Sintia Program : Perbankan Syariah
Studi
NIM : 1811140185 Pembimbing I : Dr. Nurul Hak, MA.
Judul : "Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong
Skripsi (Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga
Jual Bumbu Tradisional".

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.		Produk	ace.	x
2.		Kemiskinan yang etetika - Subsidi		x

3.		Pura Puyaliki	all.	R
4		Uji Puh	all -	R
5		Walen	all -	R
6.		Kempuh	all.	R
7.		-	all -	R

Bengkulu, Juli 2022

Pembimbing I

Dr. Nurul Hak, MA,

Nip. 196606161995031002




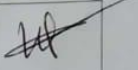
KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Wike Sintia Program : Perbankan Syariah
Studi
NIM : 1811140185 Pembimbing : Khairiah Elwardah,
II M.Ag.
Judul : **“Pemanfaatan Rempah Menjadi Pangsit Rempong**
Skripsi **(Rempah Kerompong) Dalam Meningkatkan Harga**
Jual Bumbu Tradisional”.

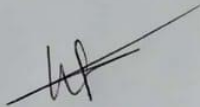
No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Jumat 21 Januari 2022	Judul PKM dan Produk	1. Kaitkan dengan variable yang dimasukan ke teori. 2. Perbaiki tingkat krenyahannya.	

2.	Seni 28 Maret 2022	BAB I	Perbaiki datanya dengan menghilangkan keterangan tentang bumbu yang seharusnya diteori.	HA
3.	Rabo 30 Maret 2022	BABI	Perbaiki penulisan dan catatan kakinya	HA
4	Selasa 05 April 2022	BAB II	Tambahkan teori tentang harga jual dan rempah, serta pangsit.	HA
5	Kamis 12 Mei 2022	BAB II BAB IV	Atur kembali susunanya sesuai pedoman FEBI	HA
6.	Selasa 14 Juni 2022	BAB V	Perbaiki analisisnya kaitkan dengan judul masalah PKM nya	HA

7.	Selasa 05 Juli 2022	BAB VI	Perbaiki motto, kesimpulan dan sarannya	
8.	Kamis 07 Juli 2022	All Skripsi PKM	ACC Ke Pembimbing I	

Bengkulu, 07 Juli 2022

Pembimbing II


Khairiah Elwardah, M. Ag.
NIP. 197808072005012008

“Proses Produksi Pangsit Rempong (Rempah Kerompong)”









“Proses Pemasaran Pangsit Rempong (Rempah Kerompong)”





