



PENULIS  
EKSI YUNISA

**Program Studi Perbankan Syariah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu**

**PEMBIAYAAN BMT AL MUAWAHAH SEBAGAI SOLUSI DALAM  
MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS USAHA KERIPIK LUKAKA**



Editor  
**Eka Sri Wahyuni, MM**  
**Esti Alfiah, M.E**

**PEMBIAYAAN BMT AL MUAWAHANAH SEBAGAI SOLUSI  
DALAM MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS USAHA  
KERIPIK LUKAKA**



**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU  
2024 M/1446 H**



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](http://www.uinfasbengkulu.ac.id)

## HALAMAN PENGESEAHAN

Tugas Akhir dengan judul "Pembentukan BMT Al Muawannah Sebagai Solusi

Dalam Meningkatkan Produktivitas Usaha Keripik Lukaka" yang disusun oleh:

Nama : Eksi Yunisa

NIM : 1911140062

Program Studi

Bentuk Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa

Telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas

Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

pada:

Hari : Selasa

Tanggal : 08 Oktober 2024

Dinyatakan LULUS. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai

syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Perbankan Syariah dan diberi

gelar Sarjana Ekonomi (S.E.).

Bengkulu, 08 Oktober 2024 M

Rabiul Akhir 1446 H

### Tim Sidang *Munaqasyah*

Ketua

Prof. Dr. Supardi, M.Ag

NIP.196504101993031007

Sekretaris

Esti Alfiah, M.E

NIP.199307212020122012

Penguji I

Prof. Dr. Supardi, M.Ag

NIP.196504101993031007

Penguji II

Yenti Sumarni, M.M

NIP.197904162007012020

Mengetahui

Dekan

PM. Dr. H Supardi, M.Ag.

NIP.196504101993031007



#### **PERNYATAAN KEASLIAN**

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul "Pembiayaan BMT Al Muawannah sebagai Solusi dalam meningkatkan produktivitas usaha keripik lukaka", adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di universitas islam negeri fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di perguruan tinggi lainnya.
  2. Tugas akhir ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
  3. Di dalam tugas akhir 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.
- Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, September 2024 M  
Rabiul awal 1446 H

Mahasiswa yang menyatakan



## **ABSTRAK**

### **Pembiayaan BMT Al Muawannah Sebagai Solusi Dalam Meningkatkan Produktivitas Usaha Keripik Lukaka**

**Oleh Eksi Yunisa , NIM 1911140062**

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengenalkan bagaimana mekanisme pembiayaan yang ada di BMT Al Muawannah. Menambah pengetahuan tentang mekanisme pembiayaan BMT Al Muawannah agar bisa di ketahui oleh masyarakat luas terutama di Bengkulu. Untuk mengetahui bagaimana kontribusi BMT Al Muawannah dalam upaya meningkatkan atau membantu berkembangnya suatu usaha mikro. Hasil pembiayaan BMT Al Muawannah ini adalah meningkatnya produktivitas usaha keripik lukaka. Keripik lukaka (Lumpia Karamel Kalamansi) sudah mendapatkan Sertifikat Halal sebagai penjamin bahwasanya produk ini terjamin kebersihan dan kehalalannya dan setifikat PKP yang merupakan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan sebagai syarat produk yang aman dikonsumsi dan menjadi nilai tambah dalam kepercayaan konsumen terhadap produk.

***Kata Kunci : Pemanfaatan, Produktifitas, Keripik Lukaka***

## **ABSTRACT**

### **BMT Al Muawannah Financing As A Solution To Increase Productivity Of The Lukaka Chips Business**

**By Eksi Yunisa, NIM 1911140062**

The purpose of this writing is to introduce the financing mechanism in BMT Al Muawannah. Increase knowledge about the financing mechanism of BMT Al Muawannah so that it can be known by the wider community, especially in Bengkulu. To find out how BMT Al Muawannah contributes to efforts to improve or help develop a micro business. The result of BMT Al Muawannah financing is the increased productivity of the Lukaka chips business. Lukaka chips (Lumpia Caramel Kalamansi) have received a halal certificate as a guarantee that this product is guaranteed to be clean and halal and a PKP certificate which is a food safety counseling certificate as a requirement for products that are safe to consume and become an added value in consumer trust in the product.

***Keywords: Utilization, Productivity, My Wound Chips***

## **MOTTO**

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan”  
**(QS. Al-Insyirah : 5)**



## **PERSEMBAHAN**

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir yang berjudul **“Pembiayaan BMT Al Muawannah Sebagai Solusi Dalam Meningkatkan Produktivitas Usaha Keripik Lukaka”**, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Ekonomi (S.E) Pada Jurusan Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dengan penuh rasa syukur saya mengucapkan terimakasih dan kupersembahkan tugas akhir ini kepada :

1. Kedua orang tuaku ayah (Sidirlan) dan Ibu (Rasliana) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat , terimakasih atas semua pengorbanan dan kesabaran dalam mendidikku sampai saat ini.
2. Saudari adik-adikku (Depa Imaya) dan (Heni Nurfatimah) terimakasih telah memberikan dukungan dan keceriaan dalam kehidupanku.
3. Kepada kelurga tercinta yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga penulis semangat dalam melakukan segala hal.
4. Ibu Eka Sri Wahyuni, MM, selaku pembimbing I dan Ibu Esti Alfiah, ME, selaku pembimbing II yang selalu

membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir PKM ini.

5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Uin Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.
6. Teman-teman kuliah seperjuangan yang tak mungkin saya sebutkan semuanya yang selalu membersamai dan kegiatan perkuliahan.
7. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan Almamater yang kubanggakan.

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabarrakatuh*

Segala puji bagi Allah Swt. yang telah memberikan penulis kemudahan sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul Pembiayaan BMT Al Muawanah Sebagai Solusi Dalam Meningkatkan Produktivitas Usaha Keripik Lukaka. Tanpa pertolongan-Nya tentunya penulis tidak akan sanggup untuk menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Shalawat serta salam semoga terlimpah curahkan kepada baginda tercinta kita yaitu Nabi Muhammad SAW yang kita nanti-natikan syafa'atnya di akhirat nanti.

UINFAS Bengkulu sebagai salah satu perguruan tinggi yang juga tidak terlepas pada hal-hal yang bersifat ilmiah, maka setiap mahasiswa yang mengikuti perkuliahan diwajibkan adanya sebuah karya ilmiah berupa tugas akhir program kreativitas mahasiswa untuk tujuan pemenuhan tugas akhir.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah, Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu. Dalam proses penyusunan laporan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Prof. Dr. H. Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku Rektor UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.

2. Dr. H. Supardi, M.Ag, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
3. Eka Sri Wahyuni, MM, selaku Pembimbing I yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.
4. Esti Alfiah, ME, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan dan masukan dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
6. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
7. Perpustakaan UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu terima kasih dalam kegiatan belajar dan mencari referensi.

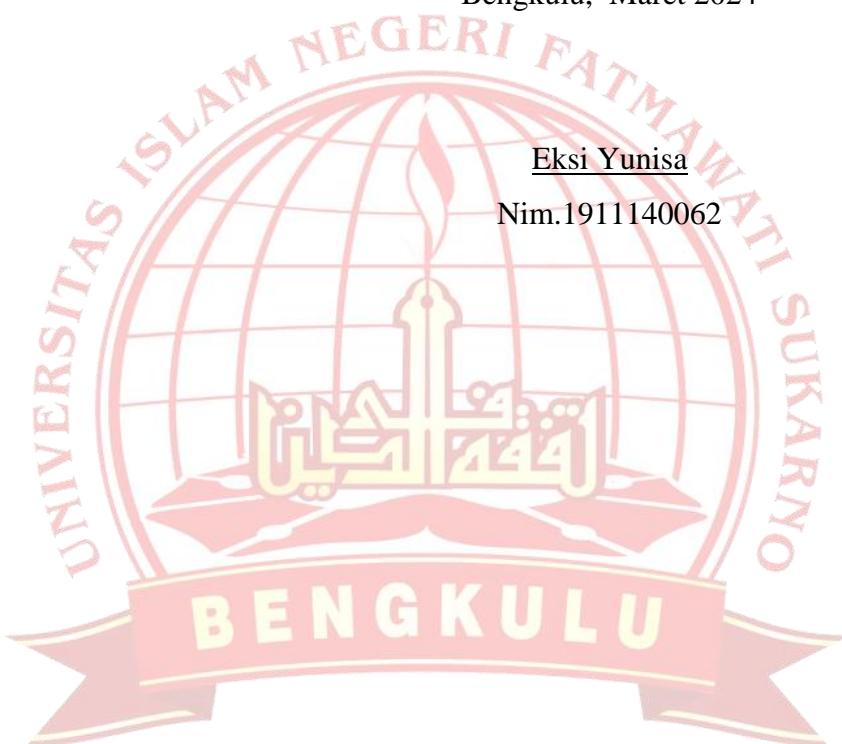
Dalam penulisan tugas akhir ini penulis telah berusaha maksimal, namun penulis menyadari masih ada kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharap kritik serta saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis dan bermanfaat untuk kedepannya.

*Wallahul Muwafiq Ilaa Aqwamitthariq. Wasalamu 'alaikum Wr.  
Wb.*

Bengkulu, Maret 2024

Eksi Yunisa

Nim.1911140062



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>MOTTO</b> .....	vii
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Program .....	6
C. Manfaat Program .....	6
D. Luaran Yang Diharapkan .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
A. Produktivitas .....	8
B. BMT Al Muawanah .....	13
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b> .....	24
A. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan .....	24
B. Alat Dan Bahan .....	25

C. Proses Pembuatan .....	27
D. Pangsa Pasar .....	31
E. Proses Pemasaran .....	32
F. Analisa Kelayakan Usaha/Program .....	35
G. Analisa Keuntungan .....	36
H. Anggaran Biaya .....	41
I. Jadwal Kegiatan .....	43
<b>BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI BEKERJALANJUTAN .....</b>	<b>47</b>
A. Gambaran umum program kreativitas mahasiswa .....	47
B. Hasil yang dicapai berdasarkan luaran program .....	49
C. Potensi bekerjalanjutan program.....	62
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>64</b>
A. Evaluasi .....	64
B. Kesimpulan dan saran .....	64

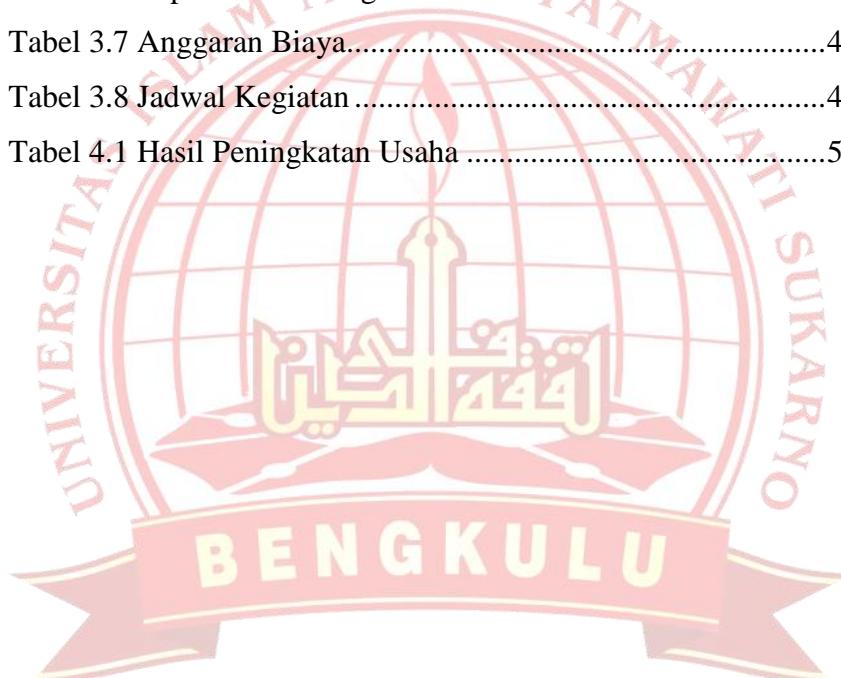
**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**BENGKULU**

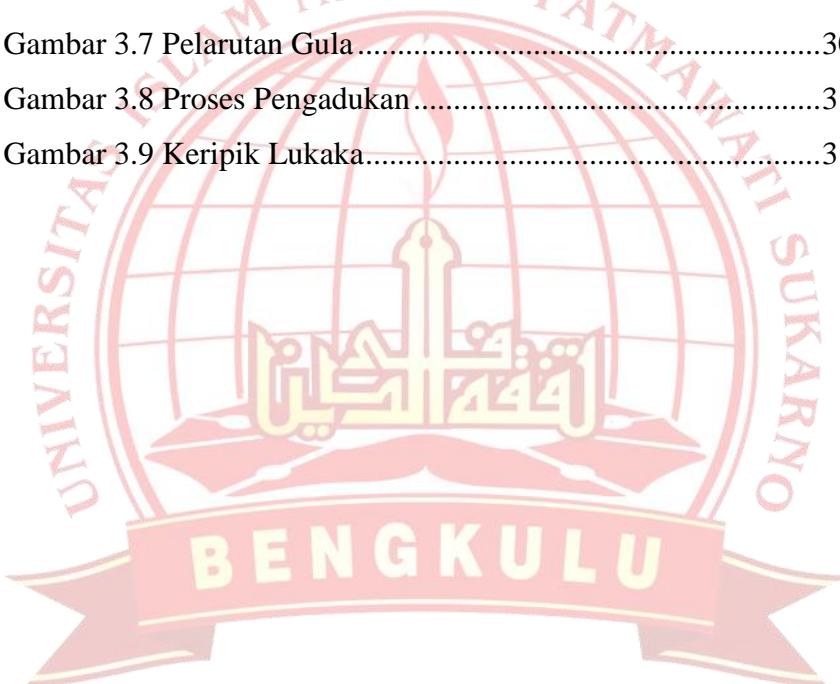
## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Alat .....	26
Tabel 3.2 Bahan .....	26
Tabel 3.3 Bahan Baku .....	37
Tabel 3.4 Bahan Penolong .....	38
Tabel 3.5 BOP .....	38
Tabel 3.6 Laporan Laba Rugi.....	40
Tabel 3.7 Anggaran Biaya.....	41
Tabel 3.8 Jadwal Kegiatan .....	45
Tabel 4.1 Hasil Peningkatan Usaha .....	54



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Proses Pengadunan Tepung.....	27
Gambar 3.2 Proses Pembuatan Kulit Lumpia.....	28
Gambar 3.3 Proses Penggulungan.....	28
Gambar 3.4 Proses Pemotongan .....	29
Gambar 3.5 Proses Penggorengan.....	29
Gambar 3.6 Proses Pemerasan Jeruk .....	30
Gambar 3.7 Pelarutan Gula .....	30
Gambar 3.8 Proses Pengadukan .....	31
Gambar 3.9 Keripik Lukaka.....	31



## **DAFTAR LAMPIRAN**

- |             |   |
|-------------|---|
| LAMPIRAN 1  | : Lembar Pengajuan Judul                |
| LAMPIRAN 2  | : Surat Penunjukan Pembimbing           |
| LAMPIRAN 3  | : Lembar Bimbingan                      |
| LAMPIRAN 4  | : Surat Keterangan Bebas Plagiasi       |
| LAMPIRAN 5  | : Sertifikat Halal                      |
| LAMPIRAN 6  | : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan |
| LAMPIRAN 7  | : Nomor Induk Berusaha                  |
| LAMPIRAN 8  | : PIRT                                  |
| LAMPIRAN 9  | : Pelatihan Sertifikat Halal            |
| LAMPIRAN 10 | : Pelatihan BIMTEK PIRT                 |
| LAMPIRAN 11 | : Bahan                                 |
| LAMPIRAN 12 | : Proses Pengadunan                     |
| LAMPIRAN 13 | : Proses Pembuatan Kulit Lumpia         |
| LAMPIRAN 14 | : Proses Penggulungan                   |
| LAMPIRAN 15 | : Proses Pemotongan                     |
| LAMPIRAN 16 | : Proses Penggorengan                   |
| LAMPIRAN 17 | : Proses Pemerasan Jeruk                |
| LAMPIRAN 18 | : Pelarutan Gula                        |
| LAMPIRAN 19 | : Proses Pengadukan                     |
| LAMPIRAN 20 | : Keripik Lukaka                        |
| LAMPIRAN 21 | : Keripik Lukaka (Kemasan)              |