

**ANALISIS PRODUKSI ISLAM PADA PRODUK JANTUNG
PISANG KEPOK MENJADI KUDAPAN KEKINIAN**



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

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

Oleh:

YOGI NUGROHO
NIM. 1811130051

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

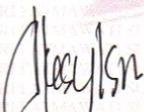
HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang ditulis oleh Yogi Nugroho NIM 1811130051 dengan judul **“Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian”**. Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno Bengkulu.

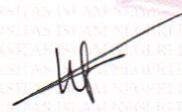
Bengkulu, _____ 2022 M
1443 H

Pembimbing I

Pembimbing II



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



Khairiah El Wardah, M.Ag.
NIP. 197808072005012008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

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

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir dengan judul **“Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian”** yang disusun oleh:

Nama : Yogi Nugroho

NIM : 1811130051

Program Studi : Ekonomi Syariah

Bentuk Tugas Akhir : PKM

Telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Kamis

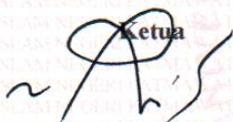
Tanggal : 15 Desember 2022/ 21 Jumadil Awal 1444

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 Desember 2022

21 Jumadil Awal 1444

Tim Sidang Munaqasyah

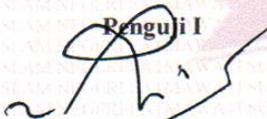

Ketua

Dr. Nurul Hak, MA
 NIP.196606161995031002

Sekretaris

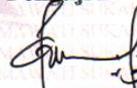


Khairiah Elwardah, M.Ag
 NIP.197808072005012008


Penguji I

Dr. Nurul Hak, MA
 NIP.196606161995031002

Penguji II



Nonie Afrianty, ME
 NIP.199304242018012002



PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “**Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian**”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, _____ 2022 M
1443 H

Yang menyatakan



Yogi Nugroho
NIM.1811130051

MOTTO

“Jangan engkau bersedih, sesungguhnya Allah bersama kita.”

QS. At Taubah 40

“Seluruh Usaha Yang Dilakukan Hari Ini Akan Menjadi
Kenangan Manis Dimasa Sukses”

(Yogi Nugroho)



PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian“**, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Jurusan Ekonomi Islam, 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 yang selalu mendoakan setiap langkahku, Terimakasih atas semua pengorbanan dan kesabaran dalam membimbingku sampai saat ini.
2. Kepada keluarga yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi semangat dalam melakukan segala hal dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Ibu Desi Isnaini, MA, selaku Pembimbing I dan Ibu Khairiah El Wardah, M.Ag, selaku Pembimbing II yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.

5. Teman-teman kuliah seperjuangan (Muhammad Apriadi, Widiyantoro, Ade Irawan) dan teman-teman lainnya yang tak bisa saya sebutkan semuanya yang selalu kebersamai dalam kegiatan perkuliahan.
6. Teman-teman seperjuangan EKIS B angkatan 2018, terimakasih telah kebersamai selama di bangku perkuliahan.
7. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan Almamater yang kubanggakan.



PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “**Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian**”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, _____ 2022 M
1443 H

Yang menyatakan

Yogi Nugroho
NIM.1811130051

ABSTRAK

Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian

Oleh Yogi Nugroho, NIM 1811130051

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi kudapan Jantung Pisang Kepok menurut tinjauan ekonomi Islam dan untuk mengetahui kendala proses produksi kudapan Jantung Pisang Kepok. Proses produksi Jantung Pisang Kepok sebagai kudapan kekinian atau makanan ringan dan mengenalkan produk Jantung Pisang Kepok di daerah Bengkulu agar bisa diminati oleh seluruh kalangan masyarakat. Bahan utama *JANPIS* Kepok yaitu jantung pisang kepok dan bahan tambahan tepung tapioka, tepung beras, garam, bawang, bumbu dan penyedap rasa. Hasil proses produksi Jantung Pisang Kepok ini adalah terciptanya produk dari olahan bunga Jantung Pisang Kepok menjadi sebuah produk makanan ringan dengan dua varian rasa. Proses produksi *JANPIS* kepok yaitu proses pengupasan, pencucian, perendaman, pengeringan, pencampuran bahan, penggorengan, penaburan bumbu bubuk cabe untuk varian rasa pedas, dan pengemasan. Kendala dalam kegiatan produksi berupa, proses pengeringan memakan waktu yang lama, bahan baku sering jamur ketika penjemuran kurang maksimal, getah saat pengupasan yang sulit dihilangkan, dan masih sulit mengurangi kadar minyak setelah penggorengan. *JANPIS* (Jantung Pisang) Kepok sudah mendapatkan sertifikat PKP yang merupakan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan usaha ini telah berjalan sejak bulan Maret 2022 sampai sekarang masih diproduksi dan dinikmati oleh konsumen.

Kata kunci : *Produksi, Jantung Pisang, Kudapan.*

ABSTRACT

The Islamic Production Analysis on Kepok Banana Hearts Products as a Contemporary Snack

By Yogi Nugroho, NIM 1811130051

The purpose of this paper is to find out how to produce Kepok Heart of Banana snacks and to know the overview of Islamic production in the production process of Kepok Banana Heart snacks. The production process of the Kepok Banana Heart as a contemporary snack or snack and introducing the Kepok Banana Heart product in the Bengkulu area so that it can be of interest to the whole community. The main ingredients of JANPIS Kepok are banana heart kepok and additional ingredients of tapioca flour, rice flour, salt, onions, spices and flavorings. The result of the production process of the Banana Heart of Kepok is the creation of a product from the processed flower of the Banana Heart of Kepok into a snack product with two flavors. The production process of JANPIS kepok is the process of stripping, washing, soaking, drying, mixing ingredients, frying, sprinkling chili powder seasoning for spicy flavor variants, and packaging. Constraints in production activities are, the drying process takes a long time, raw materials often get moldy when drying is not optimal, latex when peeling is difficult to remove, and it is still difficult to reduce the oil content after frying. JANPIS (Heart Banana) Kepok has received a PKP certificate which is a certificate of Food Safety Extension and this business has been running since March 2022 until now it is still being produced and enjoyed by consumers.

Keywords: *Production, Banana Heart, Snack.*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir PKM yang berjudul: **“Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian”**. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW yang telah berjuang dalam menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Prof. Dr. H. Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.Ag, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

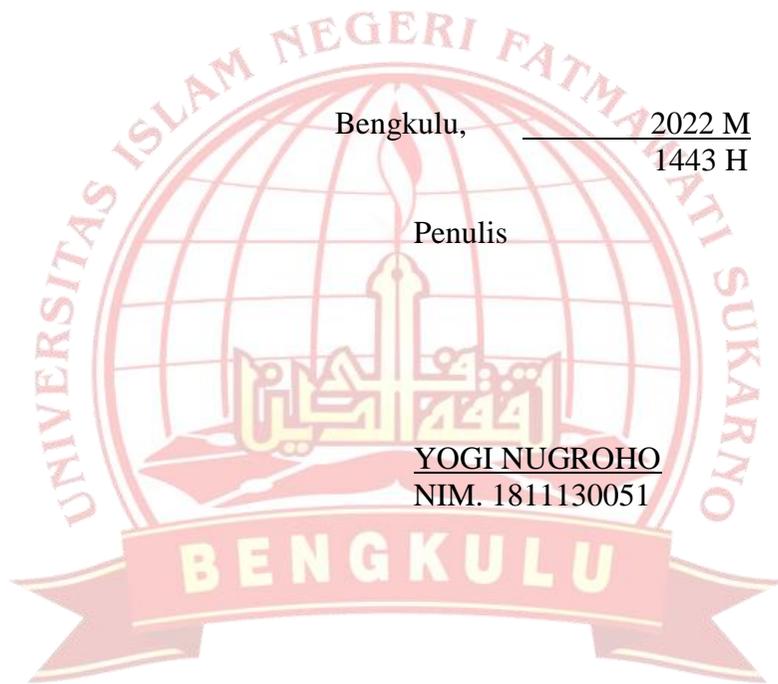
3. Yenti Sumarni, SE, MM Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang selalu memberikan fasilitas dalam menimbah ilmu pengetahuan.
4. Desi Isnaini, MA, selaku Pembimbing I dan Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang selalu memberikan bimbingan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Khairiah El Wardah, M.Ag, selaku Pembimbing II yang telah membimbing, memberikan arahan dan masukan dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
8. Perpustakaan Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu terima kasih dalam kegiatan belajar dan mencari referensi.

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

Bengkulu, _____ 2022 M
1443 H

Penulis

YOGI NUGROHO
NIM. 1811130051



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN KEASLIAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Program	4
D. Manfaat Program	4
E. Luaran yang Diharapkan	5
F. Penelitian Terdahulu	5
G. Sistematika Penulisan	11
 BAB II KAJIAN TEORI	
A. Produksi	14
1. Pengertian Produksi	14
2. Faktor-faktor Produksi	14
3. Tujuan Produksi	16

B. Produksi dalam Ekonomi Islam	17
C. Prinsip-Prinsip Produksi dalam Islam	20
D. Jantung Pisang.....	21
1. Pengertian Jantung Pisang	21
2. Pisang Kepok	22
3. Manfaat Jantung Pisang	23
E. Kue (Kudapan) Kekinian	26
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Analisa Produk	28
B. Pangsa Pasar	29
C. Lokasi Program	31
D. Analisa Kelayakan Usaha	31
E. Analisa Keuangan	32
F. Keberlanjutan Usaha	36
G. Alat dan Bahan	36
H. Proses Pembuatan	38
I. Anggaran Biaya dan Jadwal Kegiatan	46
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	
A. Hasil yang Dicapai	51
1. Produksi <i>JANPIS</i> Kepok Ditinjau dari Produksi dalam Islam	51
2. Pelatihan SPP-IRT	55
3. Pembuatan (NIB)	61
B. Potensi Keberlanjutan Program	66

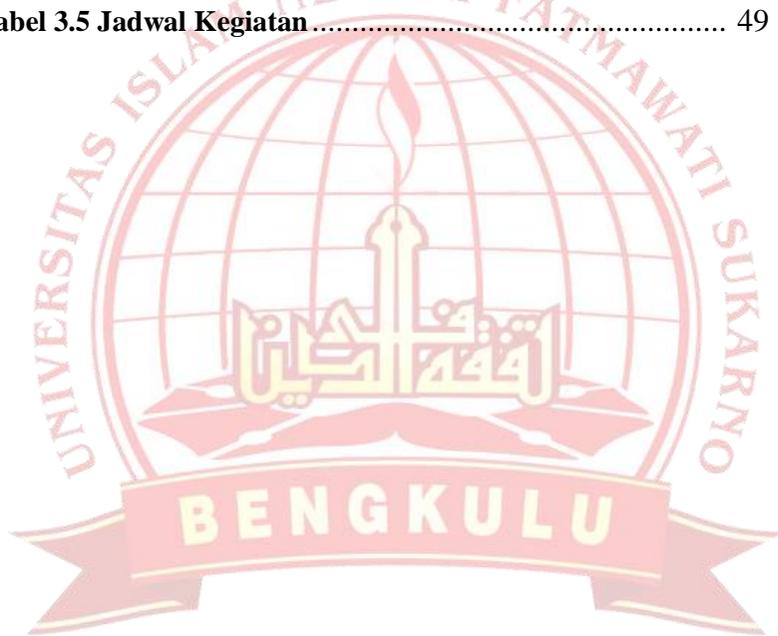
BAB V PENUTUP

A. Evaluasi	67
B. Kesimpulan	68
C. Saran	69

DAFTAR PUSTAKA

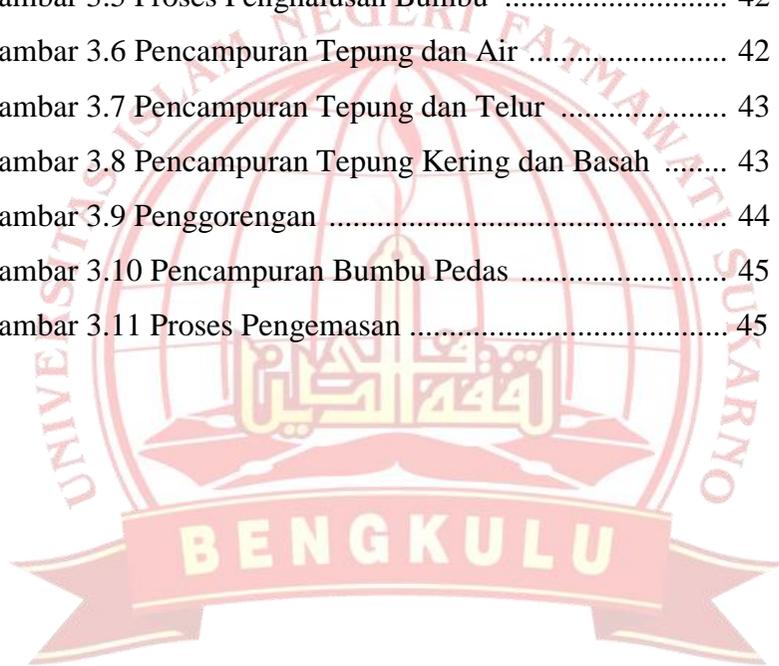
DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Peralatan Produksi Kudapan Jantung Pisang Krispi	33
Tabel 3.2 Analisa Keuangan.....	34
Tabel 3.3 Alat dan Bahan.....	37
Tabel 3.4 Anggaran Biaya.....	47
Tabel 3.5 Jadwal Kegiatan	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Proses Pengupasan	39
Gambar 3.2 Proses Pencucian	40
Gambar 3.3 Proses Perendaman Air Hangat	40
Gambar 3.4 Proses Pengeringan	41
Gambar 3.5 Proses Penghalusan Bumbu	42
Gambar 3.6 Pencampuran Tepung dan Air	42
Gambar 3.7 Pencampuran Tepung dan Telur	43
Gambar 3.8 Pencampuran Tepung Kering dan Basah	43
Gambar 3.9 Penggorengan	44
Gambar 3.10 Pencampuran Bumbu Pedas	45
Gambar 3.11 Proses Pengemasan	45



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreativitas yang berbasis Kewirausahaan merupakan kreativitas dalam menciptakan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada labah atau keuntungan, umumnya didahului oleh survei pasar karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan *profit* bagi mahasiswa.¹

Kewirausahaan didefinisikan yaitu sebagai proses penciptaan suatu hal baru yang bernilai dengan pengorbanan waktu dan upaya yang dibutuhkan, mengambil resiko keuangan, risiko psikologis, dan risiko sosial yang terkait, serta perolehan imbalan yang dihasilkan baik dalam bentuk imbalan moneter maupun kepuasan dan kebebasan pribadi.²

Peluang bisnis adalah suatu kondisi yang memberikan kesempatan seseorang atau pebisnis dalam mencapai tujuannya. Tujuan dari bisnis untuk mencapai keinginan dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Salah satu usaha yang bisa dilakukan dengan memanfaatkan bahan yang masih banyak dijumpai yaitu usaha dari pengolahan limbah

¹ Sari, Miya Monica. *Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi*, Diss, UINFAS Bengkulu, 2021, h.1

² Sari, Miya Monica. *Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi*,..., h.2

jantung pisang kepek. Produksi ini juga bertujuan untuk menciptakan lapangan pekerjaan yang baru bagi masyarakat.

Bisnis makanan cepat saji adalah salah satu jenis makanan yang disukai pada zaman sekarang. Makanan ini disukai semua kalangan usia baik anak-anak hingga orang tua. Hal ini dikarenakan makanan siap saji dinilai praktis dan harganya terjangkau. Dikarenakan fenomena makanan instan saat ini keberadaan jantung pisang sering kali terlupakan dan dianggap produk olahan sebagai sayur untuk masyarakat kalangan menengah ke bawah.

Sebagian besar masyarakat memanfaatkan sebagai olahan sayur. Harga jantung pisang di kalangan masyarakat masih sangat terjangkau dan terbilang murah. Keberadaan jantung pisang di Indonesia juga sangat melimpah. Jantung pisang juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, karena jantung pisang mengandung sedikit lemak dan tinggi akan serat.³

Keberadaan jantung pisang yang sering kali tidak diperhitungkan membuat masyarakat kurang mengetahui manfaat yang dimiliki oleh jantung pisang. Jantung pisang merupakan jenis sayuran yang mengandung zat yang baik

³ Aida, Yuannita, Christine F. Mamuaja, and Agnes T. Agustin. "Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) pada Pembuatan Abon [Utilization of Inflorescence of Banana (*Musa Paradisiaca*) With The Addition Of Scad Fish (*Decapterus* sp) on Making Abon]." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2.1 (2014): h.20

bagi kesehatan tubuh seperti protein, fosfor, mineral, kalsium, vitamin B1, C dan kandungan serat yang cukup tinggi.⁴

Pengolahan jantung pisang menjadi kudapan tidak memerlukan waktu yang lama dan bahan yang mahal. Hal ini dikarenakan jantung pisang adalah jenis sayuran yang mudah dijumpai di pasar tradisional dengan harga yang terbilang murah, dan harga bahan-bahan untuk produksi tidak terlalu mahal. Proses produksi merupakan hal terpenting, untuk itu sebagai produsen harus lebih produktif, efisien, dan efektif dalam melakukan suatu usaha tertentu. Hasil yang didapatkan dari kinerja yang maksimal dalam memperoleh suatu keluaran (*output*) baik dalam bentuk barang atau jasa.⁵

Produksi *JANPIS* kepok ini adalah suatu bentuk pemanfaatan limbah jantung pisang yang melewati tahap produksi mulai dari proses pengupasan, proses pencucian, proses perendaman bunga jantung pisang dengan garam, proses pengeringan, proses pencampuran bahan, proses penggorengan, proses penaburan bumbu bubuk cabe untuk varian rasa pedas, dan yang terakhir proses pengemasan sebelum *JANPIS* Kepok dapat dipasarkan.

Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa adalah sebagai bentuk untuk mengenalkan produk baru dari bahan

⁴ Novitasari, Afifah, et al. "Inovasi dari Jantung Pisang (Musa SPP)." *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada* (2013), h.1

⁵ Ali. M, *Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam*, (Lisan Al-Hal : Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan, 2013), h. 20

utama buah pepaya. Dapat diketahui oleh banyak orang program ini dapat dilakukan dan dapat menjadi sebuah peluang usaha UMKM, sehingga dapat membantu menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti akan membuat produk berupa olahan jantung pisang kepok dengan judul “Analisis Produksi Islam Pada Produk Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi kudapan *JANPIS* Kepok ditinjau produksi dalam Islam?
2. Apa saja kendala kendala dalam proses produksi islam pada produk jantung pisang kepok menjadi kudapan kekinian?

C. Tujuan Program

1. Untuk menghasilkan produk *JANPIS* Kepok yang bernilai jual sebagai makanan ringan yang diminati oleh setiap kalangan sesuai dengan proses produksi dalam Islam.
2. Untuk mengetahui Apa saja kendala kendala dalam proses produksi islam pada produk jantung pisang kepok menjadi kudapan kekinian.

D. Manfaat Program

Berikut beberapa manfaat program kreativitas dalam bidang kewirausahaan ini :

1. Menjadi wadah bagi mahasiswa untuk menyalurkan inovasi dan ide kreatif;
2. Bisa mendapatkan keuntungan yang mashlahah dan membuka lapangan pekerjaan;
3. Melatih kerjasama kelompok untuk dapat menjalin tim yang lebih baik dalam mengolah sebuah usaha yang dikerjakan;
4. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha dan menjadi pengusaha muda yang sukses.
5. Memperoleh pengalaman tentang bagaimana cara pengajuan PIRT yang dapat dijadikan sebagai izin usaha yang nantinya akan menjadi kepercayaan dari konsumen terhadap produk
6. Mendapatkan ilmu bagaimana mulai bisnis dari perencanaan, pembuatan produk hingga pemasaran yang dapat dijadikan sebagai pengalaman untuk kedepannya.

E. Luaran yang Diharapkan

Target luaran yang diharapkan peneliti dalam produksi Islam pada produk jantung pisang kepok menjadi kudapan kekinian adalah menghasilkan inovasi produk dari bahan dasar jantung pisang yang sering kali dipandang sebagai makanan untuk kalangan menengah ke bawah dapat

dirubah sebagai *trend* makanan kekinian yang murah dan bergizi.

F. Penelitian Terdahulu

Sejalan dengan penulis mencari hasil-hasil penelitian yang berkaitan dengan produksi jantung pisang kepok dan penerapan teori produksi dalam Islam. Adapun beberapa penelitian yang hampir sama dengan permasalahan yang akan diteliti oleh peneliti antara lain:

1. Skripsi Rhisna Yoga Pratama dengan judul "Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Dengan Daging Belut (*Monoptherus Albus Zuieww*) dan Penambahan Tapioka Terhadap Karakteristik Dendeng Sintetis" Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung Tahun 2018. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh antara perbandingan jantung pisang dengan daging belut berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar pati, dan rasa. serta penambahan tapioka berpengaruh terhadap kadar air, kadar pati dan tekstur terhadap karakteristik dendeng sintetis. Hasil dari penelitian pendahuluan uji organoleptik bahwa formula yang disukai oleh panelis adalah formula 1. Sampel terpilih dari hasil analisis yaitu pada perbandingan jantung pisang dengan belut 1:3 dengan konsentrasi tapioka 4% memiliki kadar air

14,6126%, kadar pati 9,3126%, kadar protein 15,1305%, dan kadar lemak 2,5249.⁶

2. Skripsi Elita Fatharani Azmi dengan judul "Inovasi Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat" Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2019. Hasil penelitian Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi produk patty yang berbahan dasar jantung pisang dan dikombinasikan dengan bumbu gepuk. Hal yang melatarbelakangi penelitian ini yaitu pemanfaatan jantung pisang yang jarang diolah sedangkan kandungan gizi dan manfaatnya sangat baik, kemudian ingin memperkenalkan kepada masyarakat bahwa jantung pisang dapat dijadikan olahan yang berbeda dengan rasa yang unik dan dapat berperan sebagai daging tiruan yang kaya serat khususnya untuk vegan dan dijual sebagai produk frozen food. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan rancangan acak kelompok (RAK), sedangkan untuk menguji formulasi serta kualitas produk menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik, serta uji daya terima konsumen. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 15 panelis ahli yang memiliki keahlian dan

⁶ Pratama, Rhisna Yoga. *Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Dengan Daging Belut (Monoptherus Albus Zuiew) Dan Penambahan Tapioka Terhadap Karakteristik Dendeng Sintetis*. Diss. Fakultas Teknik Unpas, 2019.

pengalaman di bidang cuisine, serta 100 orang panelis konsumen yang dipilih secara acak. Sebanyak 3 sampel produk formulasi patty jantung pisang dengan kode PJP 1, PJP 2, dan PJP 3. Dengan persentase 100 % jantung pisang, 50 % jantung pisang-50 % kacang merah, dan 75% jantung pisang-25 % kacang merah. Ketiga formulasi tersebut diujikan kepada panelis ahli, dan menghasilkan PJP 2 sebagai produk yang rata-rata disukai oleh penulis ahli. Selanjutnya PJP 2 diuji kembali kepada panelis konsumen untuk mengetahui uji daya terima terhadap produk inovasi ini. Setelah itu dilakukan uji daya simpan terhadap produk inovasi agar mengetahui tingkat aman produk dapat dikonsumsi.⁷

3. Jurnal Afifah Novitasari, Afin Ambarwati M.S, Apriliani Lusya W, Dewi Purnamasari, Erlyn Hapsari, Nurul Devi Ardiyani yang berjudul *Inovasi Dari Jantung Pisang (Musa spp)*. Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah setelah melakukan penelitian dengan hasil rasa yang tak kalah lezat dengan *nugget* ayam, sapi maupun yang lainnya, memasarkan *nugget* jantung buatan mahasiswa yang lezat, bergizi, dan tidak merugikan bagi tubuh. Metode mempromosikan ke rumah makan, kantin-kantin sekolah, supermarket, kampus-kampus, kantor, tempat posyandu, desa-desa, kantin rumah sakit, tempat wisata,

⁷ Azmi, Elita Fatharani. "Inovasi Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat." Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial, 2019.

dengan di dukung fasilitas internet yang mudah di akses.⁸ Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti adalah jika pada proses pembuatan *nugget* jantung pisang produk yang dihasilkan adalah dalam bentuk *frozen food* . Sedangkan pada pembuatan *JANPIS* Kepok jantung pisang digunakan sebagai bahan utama pembuatan kudapan atau makanan ringan sebagai inovasi baru pengolahan jantung pisang. produk *JANPIS* Kepok adalah makanan jadi dan bukanlah makanan dalam bentuk *frozen food*.

4. Jurnal yang ditulis oleh Andi Muhammad Ismail, Dhanang Eka Putra yang berjudul *Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang*. Hasil dari penelitian ini adalah Bahan baku pembuatan abon ikan cakalang adalah ikan cakalang, sedangkan bahan pembantu yang digunakan antara lain : santan, rempah- rempah, garam dan gula. Adapun prosentase dari bumbu rempah- rempah adalah sebagai berikut: ketumbar (2%), bawang putih (4%), bawang merah (5%), gula merah (12%), gula putih (20%), laos (2%), salam secukupnya, serta kunyit (1%). Pada prinsipnya pembuatan abon ikan cakalang adalah sebagai berikut: ikan dicuci dan disiangi sampai bersih, kemudian dikukus hingga duri dan ikan dapat

⁸ Novitasari, Afifah, et al. "Inovasi dari Jantung Pisang (musa spp)." *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada* (2013). h.98

dipisahkan, diberi bumbu, digoreng dan yang terakhir di press untuk memisahkan abon dengan minyak.⁹ Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti adalah jika pada proses pembuatan abon ikan cakalang jantung pisang digunakan sebagai bahan tambahan untuk menambah cita rasa dan menghasilkan inovasi baru. Sedangkan pada pembuatan *JANPIS* Kepok jantung pisang digunakan sebagai bahan utama pembuatan kudapan atau makanan ringan sebagai inovasi baru pengolahan jantung pisang.

5. Jurnal yang ditulis oleh Handriyani Dwilita dan Pipit Buana Sari yang berjudul *Produk Abon Jantung Pisang Sebagai Salah Satu Solusi Pendapatan Alternatif Keluarga*. Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah kandungan yang terdapat pada bunga pisang ini cukup baik dan beragam. Jantung pisang mengandung berbagai zat yang baik untuk kesehatan diantaranya protein, fosfor, mineral, kalsium, vitamin B1, vitamin C, dan serat. Kandungan yang cukup kompleks ini menjadikan bunga jantung pisang memberi manfaat bagi kesehatan seperti mencegah diabetes, membantu mengontrol kolestrol darah serta pencernaan. Harga yang relatif murah dan mudah didapat menjadi jantung pisang

⁹ Ismail, Andi Muhammad, and Dhanang Eka Putra. "Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang." *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto* 19.1 (2017): h. 50

sebagai bahan pangan yang seharusnya menjadi primadona. Aida,dkk dalam penelitiannya mengungkapkan bahwa dengan penambahan bunga pisang/jantung pisang pada daging ikan layang pada proses pembuatan abon ikan, menghasilkan formulasi yang bermutu baik. Harga jantung pisang yang relatif murah, mudah didapat, dan tentu saja kandungan serat, serta vitamin yang cukup baik tentu saja menambah nilai gizi yang dihasilkan pada produk abon ikan dan jantung pisang.¹⁰

G. Sistematika Penulisan

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

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menjelaskan tentang Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Luaran yang Diharapkan serta Sistematika Penulisan, dan Penelitian Terdahulu.

BAB II : KAJIAN TEORI

Dalam bab ini akan diuraikan Kajian Teori tentang produksi, teori produksi dalam Islam, jantung pisang kepok, dan kudapan.

¹⁰ Dwilita, Handriyani, And Pipit Buana Sari. "Produk Abon Jantung Pisang Sebagai Salah Satu Solusi Pendapatan Alternatif Keluarga." *Jurnal Abdi Ilmu* 14.2 (2021): 16-22.

BAB III : METODE PELAKSANAAN

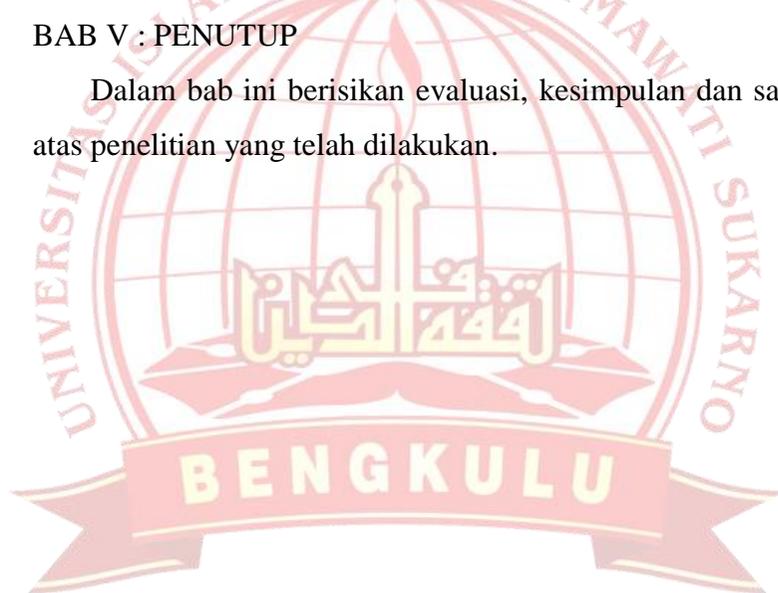
Dalam bab ini membahas tentang analisa produk, pangsa pasar, lokasi usaha, alat dan bahan, proses pembuatan, analisis kelayakan, dan analisis keuntungan.

BAB IV : HASIL YANG DICAPAI

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

BAB V : PENUTUP

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



BAB II

KAJIAN TEORI

A. Produksi

1. Pengertian produksi

Kegiatan produksi adalah salah satu mata rantai dari kegiatan konsumsi dan distribusi. Hasil yang telah diperoleh dari kegiatan produksi adalah berupa barang atau jasa. Untuk dapat melakukan produksi orang membutuhkan tenaga manusia, sumber daya, kecakapan dan modal.¹

Al-Haq menyatakan tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan *fardu kifayah*, yakni kebutuhan bagi banyak orang pemenuhannya bersifat wajib.² Dapat didefinisikan bahwa produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang selanjutnya dimanfaatkan oleh konsumen.

2. Faktor-faktor produksi

¹ Sumolang, Zisca Veybe, Tri Oldy Rotinsulu, and Daisy SM Engka. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Olahan Ikan Di Kota Manado." *Jurnal Pembangunan Ekonomi Dan Keuangan Daerah* 18.6 (2019). h.4

² Ali, Misbahul. "Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam." *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran dan Kebudayaan* 7.1 (2013): h. 21

Faktor produksi dapat mempengaruhi kegiatan produksi yang bisa berupa benda atau alat bantu dan sumber daya produktif.

Produksi memiliki faktor-faktor sebagai berikut :³

a. Sumber Daya Alam

Manusia sebagai makhluk hidup ciptaan Allah hanya dapat mengubah kekayaan alam menjadi barang kapital atau pemenuhan yang lain. Menurut ekonomi Islam jika alam dikembangkan dengan kemampuan dan teknologi yang baik, maka alam dan kekayaan yang terkandung didalamnya tidak terbatas. Beberapa pandangan ekonomi konvensional yang menyatakan kekayaan alam terbatas karena kebutuhan manusia yang tidak terbatas. Islam memandang kebutuhan manusia yang terbatas dan hawa nafsu yang terbatas.

b. Tenaga Kerja

Keberadaan tenaga kerja sangat menentukan kualitas dan kuantitas suatu produksi. Dalam islam tenaga kerja tidak terlepas dari moral dan etika dalam melakukan kegiatan produksi agar tidak merugikan orang lain. Sebagai tenaga kerja mereka memiliki hak untuk mendapatkan gaji atas pekerjaan yang telah mereka lakukan.

³ Karmini, *Ekonomi Produksi Pertanian*, (Samarinda: Mulawarman University Press, 2018), h. 21

c. Modal

Modal adalah semua kekayaan yang berwujud uang dan bukan uang misalnya gedung, mesin, prabotan dan alat produksi lainnya, yang dapat digunakan dalam menghasilkan output. Pemilik modal harus berupaya memproduktifkan modalnya.

d. Organisasi (Manajemen)

Organisasi dalam kegiatan produksi memiliki pertanggung jawaban untuk mencapai sebuah tujuan perusahaan. Dalam sebuah organisasi diharapkan dapat melakukan tugasnya dengan baik sesuai dengan tugas yang diberikan.

3. Tujuan Produksi

Tujuan dari produksi adalah untuk memperoleh laba sebesar-besarnya, dan bertujuan untuk memberikan *Mashlahah* yang maksimum bagi konsumen. Ekonomi konvensional memandang produksi bertujuan untuk mendapatkan laba sebesar-besarnya, berbeda dengan tujuan produksi dalam Islam yang bertujuan untuk memberikan *mashlahah* yang maksimum bagi konsumen.⁴

Tujuan kegiatan produksi yaitu diwujudkan dalam berbagai bentuk diantaranya :

⁴ Ali, Misbahul. "Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam." *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1 (2013): h. 21

- a. Memenuhi kebutuhan manusia pada tingkat moderat.
- b. Menemukan kebutuhan masyarakat dalam pemenuhannya.
- c. Menyediakan persediaan barang dan jasa dimasa yang akan datang.

B. Produksi dalam Ekonomi Islam

Ekonomi Islam adalah istilah yang digunakan untuk sistem ekonomi yang dibangun atas dasar-dasar sesuai dengan tatanan Alquran dan Al-Sunnah dengan tujuan *kemaslahatan* umat. Pelaksanaan ilmu ekonomi yang dilakukan dalam kehidupan sehari-hari untuk mengorganisasi faktor produksi, distribusi serta pemanfaatan barang dan jasa yang dihasilkan dengan tidak menyalahi Alquran dan Al-Sunnah sebagai acuan perundangan dalam sistem ekonomi islam.⁵

Muhammad Nejatullah Siddiqi berpendapat kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan atau kemanfaatan atau *maslahah* bagi masyarakat.⁶ Secara khusus Islam menekankan setiap kegiatan produksi harus mewujudkan fungsi sosial yang tercantum pada QS. Al-Haddid ayat (7):

⁵ Turmudi, Muhammad. "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* (2017): h.38

⁶ Darwis, Rizal, and Zulaeha Zulaeha. "Pendekatan Pemikiran Ekonomi Islam Muhammad Nejatullah Siddiqi." *Al-Buhuts* 18.1 (2022): h.53

أَمِنُوا بِاللَّهِ وَرَسُولِهِ وَأَنْفَقُوا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُسْتَخْلَفِينَ فِيهِ فَالَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ وَأَنْفَقُوا
لَهُمْ أَجْرٌ كَبِيرٌ ۝

Artinya: *Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan infakkanlah (di jalan Allah) sebagian dari harta yang Dia telah menjadikan kamu sebagai penguasanya (amanah). Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menginfakkan (hartanya di jalan Allah) memperoleh pahala yang besar.*

Ayat di atas menjelaskan bahwa memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi secara individu atau dijual di pasar, tetapi menekankan pada konsep produksi harus mewujudkan fungsi sosial. Kegiatan produksi dalam ekonomi Islam adalah berhubungan dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan memanfaatkan sumber daya alam oleh manusia. Produksi bukan hanya menciptakan secara fisik suatu yang ada, melainkan juga dapat dilakukan oleh manusia adalah membuat barang-barang yang memiliki nilai guna yang dihasilkan melalui beberapa aktivitas produksi, karena tidak seorang pun yang dapat menciptakan benda-benda yang benar-benar baru.⁷

Produksi dalam Islam bertujuan untuk kebahagiaan dunia dan akhirat, prinsip produksi dalam ekonomi Islam

⁷ Lubis, Riyani Fitri. "Wawasan Ayat-Ayat Al-quran dan Hadis tentang Produksi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 3.1 (2017): h. 43

yang berkaitan dengan *maqasid al-syariah* adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan produksi dilandasi oleh nilai-nilai Islam dan sesuai dengan *maqashid al syariah*. Tidak memproduksi barang atau jasa yang bertentangan dengan agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.
2. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu *dharuriyyat*, *hajiyyat*, dan *tahsiniyat*.⁸
 - a. Kebutuhan *dharuriyyat* atau kebutuhan primer merupakan kebutuhan yang harus ada dan terpenuhi karena bisa mengancam keselamatan umat manusia. Pemenuhan kebutuhan *dhururiyat* terbagi menjadi lima yang diperlukan sebagai perlindungan keselamatan agama, keselamatan nyawa, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan keturunan, terjaga dan terlindunginya harga diri dan kehormatan seorang, serta keselamatan serta perlindungan atas harta kekayaan.
 - b. Kebutuhan *hajiyyat* atau kebutuhan sekunder merupakan kebutuhan yang diperlukan manusia, namun tidak terpenuhinya kebutuhan sampai mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi

⁸ Turmudi, Muhammad. "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* 2017, h.46

rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kesukaran.⁹

- c. Kebutuhan *tahsiniyyat* adalah kebutuhan tersier yang merupakan kebutuhan manusia untuk mendukung kemudahan dan kenyamanan hidup manusia.
3. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak, dan wakaf.
4. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, dan tidak merusak lingkungan.
5. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.

C. Prinsip - Prinsip Produksi dalam Islam

Islam memberikan ajaran mengenai prinsip-prinsip produksi dalam mengatur segala hal dalam kehidupan ini, dalam hal ini produksi tidak sekedar menghasilkan suatu barang, tetapi juga melihat aspek dan kemaslahatannya yaitu :

a. Prinsip Tauhid

Adalah dasar ajaran Islam. Ekonomi Islam merupakan ekonomi yang berlandaskan ketuhanan. Yang mana prinsip ini menjadikan seorang muslim tidak akan mengambil barang yang bukan menjadi miliknya dan

⁹ Turmudi, Muhammad. "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam*,..., h.46

tidak akan mengambil harta yang bukan haknya. Berdasarkan prinsip ini Allah telah menetapkan batas, aturan dan hukum atas aktivitas produksi yang dilakukan manusia, menegaskan kewajiban mereka kepada Allah SWT.

b. Prinsip Kemanusiaan

Dalam aktivitas produksi, prinsip kemanusiaan diterapkan, semua manusia memiliki hak untuk melakukan kemampuan produktifnya untuk meningkatkan kapasitas kesejahteraannya.

c. Prinsip Keadilan

Allah memerintahkan untuk berbuat adil dan baik. dalam prinsip adil ini menegaskan bahwa berlaku adil dengan siapapun dalam meningkatkan produksi dan kualitas manusia.

d. Prinsip Kebajikan (*al-maslahah*)

Prinsip ini menegaskan bahwa manusia harus melakukan sebanyak mungkin kebajikan dalam hidupnya yang berhubungan atas perintah Allah SWT dan Kebajikan yang dilakukan sesama manusia.

e. Prinsip Kebebasan dan Tanggung Jawab

Kebebasan manusia yang dimiliki dalam melakukan keputusan ekonomis dalam memenuhi kebutuhan hidupnya.¹⁰

D. Jantung Pisang

1. Pengertian Jantung pisang

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh Pokok Pisang (*Musa spp*) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung Pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang sehingga lengkap.

Hanya dalam keadaan tertentu atau spesies tertentu jumlah tandan dan jantung pisang melebihi dari pada satu. Kulit jantung pisang luar adalah sederhana keras dan akan terbuka apabila sampai waktu bagi mendedahkan bunga betina. Bunga betina dan bunga jantan ini menghasilkan manisan atau nektar bagi menarik serangga menghisapnya dan menjalankan proses pembungaan. Struktur jantung pisang mempunyai banyak lapisan kulit dari yang paling gelap coklat-ungu kemerahan dibagian luar dan warna putih krim susu dibagian dalam.

¹⁰ Nurriyani Syafitri, Skripsi: “Proses Produksi Tempe ditinjau dari Ekonomi Islam” (<http://repository.iainbengkulu.ac.id/3706/>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 22.48), h. 40-43

Terdapat susunan bunga berbentuk jejari diantara kulit tersebut dan ditengahnya yang lembut. Jantung pisang mempunyai cairan berwarna jernih dan akan menjadi pudar warnanya apabila jantung pisang terkena udara dari luar lingkungan sekitarnya.

2. Pisang Kepok

Tanaman pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) merupakan tanaman dalam golongan terna monokotil tahunan berbentuk pohon yang tersusun atas batang semu. Batang semu ini merupakan tumpukan pelepah daun yang tersusun secara rapat dan teratur.¹¹ Percabangan tanaman bertipe *simpodial* dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga lalu buah. Pisang kepok memiliki kulit yang sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda cokelat, serta daging buahnya manis.

Pisang kepok tumbuh pada suhu optimum untuk pertumbuhannya sekitar 27⁰C dan suhu maksimum 38⁰C. Bentuk buah pisang kepok agak gepeng dan bersegi. Ukuran buahnya kecil, panjangnya 10-12 cm dan beratnya 80-120 gram. Pisang kepok memiliki warna daging buah putih dan kuning. Pisang kepok merupakan jenis pisang olahan yang paling sering diolah

¹¹ <https://eprints.umm.ac.id/35030/3/jiptummp-gdl-ahmadsusil-48563-3-babii.pdf>, Diakses pada tanggal 30 Juni 2022, pada jam 13.48

terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional, dan tepung. Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu.¹²

3. Manfaat Jantung Pisang

Jantung pisang juga memiliki khasiat untuk kesehatan, Karena memiliki kandungan nutrisi seperti : protein, serat, zat besi, hingga kalsium. Bunga pisang atau Jantung pisang tumbuh berwarna merah ungu tua. Yang memiliki rasa pahit, jantung pisang kaya akan vitamin C dan vitamin A yang baik untuk kesehatan tubuh. Jantung pisang adalah jenis sayuran yang kaya akan serat pangan yaitu sebanyak 70% berat kering dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan sumber serat dari 100 gram jantung pisang.¹³

Jantung pisang bisa juga diolah menjadi bahan makanan, sup, campuran tumisan dan ramuan herbal. Dengan kandungan nutrisi dalam jantung pisang ini beberapa manfaat untuk kesehatan diantaranya :

¹² <https://eprints.umm.ac.id/35030/3/jiptumpp-gdl-ahmadsusil-48563-3-babii.pdf>, Diakses pada tanggal 30 Juni 2022, pada jam 13.48

¹³ Khoirunisa, Hersa, Nanang Nasrullah, and Taufik Maryusman. "Karakteristik Sensoris dan Kandungan Serat Biskuit dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas." *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)* 1.2 (2019). h.94

a. Dapat menyembuhkan Infeksi

Jantung pisang dapat mengobati infeksi karena mengandung etanol yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri patogen. Dan kandungan ini juga dapat menyembuhkan luka. Ekstrak dari jantung pisang juga dapat membantu pencegahan pertumbuhan parasit malaria.

b. Mengatasi *Diabetes* dan *Anemia*

Jantung pisang dapat menurunkan kadar gula darah. Jantung pisang juga dapat meningkatkan hemoglobin dalam tubuh pengidap diabetes, karena kaya akan serat dan zat besi dalam membantu produksi sel darah merah.

c. Meningkatkan *Laktasi*

Konsumsi jantung pisang juga dapat meningkatkan hasil pasokan ASI pada ibu menyusui dan para ibu yang baru melahirkan, seperti pada saat pendarahan yang berlebihan saat persalinan, menjaga rahim agar lebih sehat, mengurangi sembelit selama kehamilan dan meningkatkan laktasi.

d. Mengurangi Radikal Bebas

Sifat antioksidan yang ada dalam kandungan jantung pisang dapat mengobati masalah kesehatan seperti kanker dan penuaan dini.

e. Untuk kesehatan pencernaan

f. Meningkatkan Mood dan Mengurangi Kecemasan

Kandungan *Magnesium* yang terdapat dalam jantung pisang ini berfungsi sebagai antidepresan tanpa efek samping.

g. Mengatasi Masalah Menstruasi dan Penurunan Berat Badan

Berbagai penelitian yang dilakukan oleh para ahli kesehatan berhasil mengungkap khasiat jantung pisang sangat baik bagi kesehatan. Manfaat Jantung pisang mencegah berbagai penyakit seperti diabetes juga aman karena jantung pisang indeks glikemiknya yang rendah. Dengan berjuta manfaat yang dimiliki maka dengan memanfaatkan jantung pisang menjadi olahan makanan yang menjadi salah satu variasi makanan yang wajib dikonsumsi sehari-hari.¹⁴

E. Kue (Kudapan) Kekinian

Menurut KBBI kudapan memiliki arti panganan yang dimakan diluar waktu makan, arti lainnya kudapan adalah makanan kecil.¹⁵ Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama, kudapan atau kue sering kali bercitarasa manis tetapi ada juga yang bercitarasa gurih asin.

¹⁴ Novitasari, Afifah, et al. "Inovasi dari Jantung Pisang (Musa SPP)." *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada* (2013),h. 97

¹⁵<https://kbbi.lektur.id/kudapan#:~:text=Menurut%20Kamus%20Besar%20Bahasa%20Indonesia,dari%20kudapan%20adalah%20makanan%20kecil>, Diakses pada Tanggal 27 Juni 2022, pada jam 19:38

Kata “Kue” berasal dari kata serapan bahasa Hokin.¹⁶ Kebanyakan kue basah adalah kue khas dari Nusantara, sementara beberapa kue misalnya lapis legit, risoles, pastel, dan penekuk adalah jenis kue yang dipengaruhi oleh budaya Eropa.

Pada awalnya kue memang digunakan untuk penyebutan nama kue tradisional Tionghoa, akan tetapi dalam Bahasa Indonesia istilah ini telah meluas menjadi istilah yang digunakan untuk memayungi istilah makanan ringan, termasuk untuk menyebut kue kering (*cookie*) kue pastri (*pastry*), dan kue tart atau kue bolu (*cake*). Kue atau kudapan modern (kekinian) dapat dimasak dengan cara dikukus, dipanggang, atau digoreng. Kudapan di Indonesia biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah biasanya bertekstur empuk dan tidak dapat bertahan lama. Sedangkan kue kering biasanya bertekstur agak sedikit keras, dan lebih tahan lama dibandingkan dengan kue basah.¹⁷

¹⁶ Siregar, Yahya Muharrom. *Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Kudapan Tradisional (Studi Pada Produksi Kue Enak)*. Diss. 2019. h.32

¹⁷ Siregar, Yahya Muharrom. *Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Kudapan Tradisional (Studi Pada Produksi Kue Enak)*, (...) h.32

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Analisa Produk

Produk *JANPIS* Kepok merupakan sebuah produk baru yang diolah menjadi makanan ringan atau cemilan dari jantung Pisang Kepok. Produk *JANPIS* Kepok ini terbuat dari bahan-bahan yaitu :

1. Jantung Pisang Kepok
2. Tepung Beras
3. Tepung Tapioka
4. Garam
5. Bawang Putih
6. Penyedap Rasa
7. Minyak Goreng
8. Kunyit
9. Daun Jeruk
10. Ketumbar
11. Cabe

Dengan mengkonsumsi jantung buah pisang ini mendapatkan banyak manfaat seperti membantu mengontrol kadar gula darah, melancarkan pencernaan, mencegah penyakit kanker, mencegah penuaan dini, mengatasi masalah menstruasi.¹ Dari memproduksi jantung pisang kepok ini

¹ <https://www.alodokter.com/ketahui-manfaat-jantung-pisang-bagi-kesehatan>. Diakses pada Tanggal 26 Mei 2022, pada jam 10.11

diharapkan agar penikmat merasakan cemilan yang lezat dan memiliki khasiat bagi tubuh. Dalam proses pengolahan Jantung Pisang Kepok agar terasa pahit dan getah nya hilang dicuci dan direndam dengan air garam terlebih dahulu.

Jantung Pisang adalah cikal bakal buah pisang dan bunga yang dihasilkan dari Pokok Pisang (*Musa spp*) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang memiliki fungsi untuk menghasilkan buah pisang. Semua bagian dari pohon pisang memiliki manfaat baik buah, daun, batang sampai bagian jantung pisang. Jantung Pisang mengandung energi, karbohidrat, protein, lemak, fosfor, kalsium, zat besi serta vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin E dan mengandung serat yang tinggi.²

B. Pangsa Pasar

1. Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar adalah pengelompokan pasar menjadi kelompok-kelompok konsumen yang homogen, dimana tiap kelompok (bagian) dapat dipilih sebagai pasar yang dituju (ditargetkan) untuk pemasaran suatu produk. Segmentasi pasar sebagai proses pengidentifikasian dan menganalisis para pembeli dipasar produk, menganalisis perbedaan antara pembeli di pasar.³

Produk cemilan *JANPIS* Kepok ini dengan segmentasi

² Novitasari, Afifah, et al. "Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa SPP.*)" *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada* (2013), h. 97.

³ Khoir, Misbahul. "Mengidentifikasi Segmen Pasar dan Memilih Pasar Sasaran." *Akademika* 10.1 (2016), h. 120.

pasar yang ditargetkan adalah masyarakat sekitar, pelajar/mahasiswa, dan lainnya.

2. *Targetting*

Targetting merupakan suatu proses pengevaluasian dan pemilihan kelompok pasar yang dirasa cocok bagi perusahaan dalam melakukan program pemasaran terhadap segmen tersebut. Targeting pada produksi ini adalah memisahkan satu sama lain antar segmen pasar yang dituju untuk mengoptimalkan penjualan produk yang dipasarkan.⁴ Target pemasaran dalam produksi *JANPIS* Kepok ini adalah seperti di swalayan, warung-warung, tempat belanja (pasar) dan media sosial.

3. *Positioning*

Positioning merupakan suatu tindakan yang dilakukan oleh perusahaan untuk merancang produk serta bauran pemasaran agar dapat tercipta kesan tertentu diingatan konsumen. Bahwa positioning menggambarkan letak produk dimata konsumen, serta apa yang menjadi pembeda dengan produk pesaing lainnya.⁵ Dengan keunikan dan inovasi dari pengolahan jantung pisang kepok menjadi kudapan kekinian sebagai ide bisnis untuk kedepannya.

⁴ Prihatna, Moch. "Pengaruh Strategi Segmenting, Targeting Dan Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Produk Clothing Pada Curv Screen Printing Di Lumajang." (2021), h.44.

⁵ Rosyida, Afnani, et al. "Strategy Segmenting, Targeting, Dan Positioning: Study On Pt Sidomuncul." *Journal of Islamic Economic Scholar* 1.1 (2020), h. 110.

C. Lokasi Program

Lokasi yang akan ditempatkan untuk melakukan produksi adalah di daerah Jl. Flamboyan RT/RW 003/003 Giri Kencana Kecamatan Ketahun Kabupaten Bengkulu Utara Kota Bengkulu karena beralamatkan dengan salah satu anggota produksi *JANPIS* Kepok dan tempatnya termasuk strategis dan sangat cocok untuk dijadikan sebagai tempat produksi, termasuk untuk memasarkan dan mempromosikan *JANPIS* Kepok. Pemasaran produk Jantung Pisang Kepok juga dilakukan di kota Bengkulu dikarenakan wilayah kota ini padat penduduk dan banyak terdapat seperti warung-warung, swalayan dan tempat belanja lainnya. Produk *JANPIS* Kepok juga dipromosikan dengan mahasiswa dan masyarakat sekitar Kampus baik dilakukan secara langsung maupun media sosial.

D. Analisa Kelayakan Usaha

Berdasarkan analisis pasar *JANPIS* Kepok (Jantung Pisang Kepok) mempunyai peluang usaha yang cukup baik sebagai produk usaha kudapan kekinian. *JANPIS* Kepok ini merupakan suatu usaha berbahan Jantung Pisang Kepok yang diolah menjadi cemilan dengan modal yang sedikit dan manfaat dari jantung pisang itu sendiri sehingga membuat banyak orang untuk melakukan usaha tersebut.

Usaha Jantung Pisang Kepok juga termasuk dalam usaha di masa yang akan datang karena bisa menjadi potensi

penghasilan jangka panjang. Dalam melakukan sebuah usaha perlu dipersiapkan resiko kerugian dan dalam mencapai tujuan dari usaha tersebut. Jika mengalami kerugian di masa yang akan datang baik pendapatan, hal yang harus dilakukan adalah evaluasi untuk mengurangi dan mengatasi kerugian yang dialami.⁶

E. Analisa Keuangan

Analisa keuangan dari produk *JANPIS* Kepok perlu dilakukan dan diperhitungkan secara matang sebelum melakukan kegiatan pemasaran. Hal ini dikarenakan banyaknya pesaing yang menjual produk makanan ringan di Kota Bengkulu. Biaya produksi dan harga produk pesaing menjadi faktor yang tidak dapat diabaikan hal tersebut harus dianalisa agar produk dapat diterima oleh pasar dan mendapatkan keuntungan. Jumlah uang yang diterima suatu usaha dalam penjualan produksinya adalah pendapatan total. Jumlah uang yang harus dikeluarkan badan usaha atau perusahaan keluaran untuk membeli bahan-bahan adalah biaya total (*total cost*). Keuntungan atau *profit* adalah pendapatan total suatu usaha dikurangi dengan biaya total.⁷

⁶ Luthfi, Mohammad Zaenuddin, Sri Rejeki, and Tita Elfitasari. "Analisa Kelayakan Usaha Budidaya Polikultur Udang Windu (*Penaeus monodon*) dan Ikan Koi (*Cyprinus carpio*) di Desa Bangsri, Kabupaten Brebes." *Sains Akuakultur Tropis: Indonesian Journal of Tropical Aquaculture* 1.1 (2018), h.69.

⁷ Mankiw, N. Gregory, Euston Quah, and Peter Wilson. "Pengantar Ekonomi Mikro Principles of Economics." *Jakarta: Salemba Empat* (2014).

Rancangan biaya kegiatan usaha produk *JANPIS* adalah sebagai berikut :

1. Investasi peralatan

Tabel 3.1 Peralatan Produksi Kudapan Jantung Pisang Krispi

Pembelian Peralatan				
No	Nama Barang	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Pisau	1 buah	10.000	10.000
2	Sarung Tangan			
	Plastik	5 buah	1.000	5.000
3	Gas Elpiji	1 buah	20.000	20.000
4	Wajan	1 buah	50.000	50.000
5	Baskom	1 buah	10.000	10.000
6	Spatula	1 buah	10.000	10.000
7	Sendok Makan	2 buah	2.000	4.000
8	Tisu	2 buah	5.000	10.000
Jumlah			Rp 119.000	

Tabel 3.2 Analisa Keuangan

Pembelian Bahan Baku				
No	Nama Barang	Unit	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Jantung Pisang	30 buah	5.000	150.000
2	Tepung Tapioka	2 kg	12.000	24.000
3	Minyak Goreng	5 liter	14.000	70.000
4	Tepung Beras	1 kg	12.000	12.000
5	Garam	2 bks	3.000	6.000
6	Bawang Putih	1 kg	32.000	32.000
7	Kunyit	0.5 kg	10.000	10.000
8	Air Putih	0	5.000	5.000
9	Cabe	1 kg	30.000	30.000
10	Ketumbar	0	10.000	10.000
11	Daun Jeruk	0	10.000	10.000
12	Kemasan Produk	150 pack	1.500	225.000
13	Logo Sticker	5 lbr	5.000	25.000
14	Biaya tak terduga	0	100.000	100.000
Jumlah			Rp 709.000	

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil kudapan Janpis Kepok Krispi dalam dua minggu membutuhkan 30 buah Jantung pisang yang akan menghasilkan 150 pack kudapan Janpis Kepok Krispi dengan varian original dan balado.

Biaya tetap per-dua minggu:

Penyusutan Rp 709.000 / 2 minggu = Rp 709.000

Trasportasi, dan sebagainya = Rp 50.000

Total = Rp 759.000

a. Biaya Variabel

Biaya Variabel = Rp 119.000

Hitunglah :

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

1) Total biaya produksi (Biaya tetap + Biaya Variabel)

Biaya Tetap

= Rp 759.000/2 minggu = Rp 759.000

Biaya Variabel

= Rp 119.000 = Rp 119.000

Total = Rp 878.000

2) Total Biaya Pendapatan

= jumlah produksi x harga jual

= 150 pack x Rp 8.000

Original = 70 pack x Rp 8.000 = Rp 560.000

Balado = 80 pack x Rp 8.000 = Rp 640.000

Total = Rp 1.200.000

3) Keuntungan

= Total Biaya Pendapatan – Total Biaya Produksi

= Rp 1.200.000 – Rp 878.000

= Rp 322.000

4) BEP (Break Even Point) unit

= Total Biaya Produksi

Harga Jual Perunit

= Rp 1.200.000

Rp 8.000

= 150 Pack

F. Keberlanjutan Usaha

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

1. Mengenalkan inovasi baru dalam pengolahan jantung pisang kepok sebagai kudapan kekinian.
2. Menemukan dan juga menciptakan cara baru dalam pemasaran olahan jantung pisang kepok.
3. Membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

G. Alat dan Bahan

1. Alat

Dalam proses produksi *JANPIS* Kepok alat produksi sangat diperlukan untuk menunjang keberhasilan produksi. Alat produksi adalah alat untuk melaksanakan suatu pekerjaan mulai dari alat sederhana dalam mengelolah bahan menjadi produk jadi, alat produksi yang berkualitas adalah suatu subyek produksi yang cocok pada proses produksi.

2. Bahan

Menurut Kholmi bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari

pembelian lokal, impor, dan hasil pengolahan sendiri.⁸ Kegiatan produksi ini menggunakan bahan baku yang mudah di dapat dan tidak membutuhkan biaya yang mahal.

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *JANPIS* Kepok adalah sebagai berikut:

Tabel 3.3 Alat dan Bahan

No	Jenis Alat	Satuan	Jenis bahan	Satuan
1.	Pisau	1 buah	Jantung pisang kepok	30 buah
2.	Sarung tangan plastik	5 buah	Tepung beras	1 kg
3.	Kompur gas	1 buah	Tepung tapioka	2 kg
4.	Wajan	1 buah	Garam	3 bks
5.	Spatula	1 buah	Bawang putih	1 kg
6.	Baskom	1 buah	Penyedap rasa	12 bks
7.	Kemasan	2 pack	Minyak goreng	5 liter
8.	Sendok makan	2 buah	Kunyit	0.5 kg
9.	<i>Tissue</i>	2 buah	Daun jeruk	20 lembar
10.			Air	150 ml

⁸ Herawati, Herlin, and Dewi Mulyani. "Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Ud. Tahu Rosydi Puspian Maron Probolinggo." *UNEJ e-Proceeding* (2016), h. 465

11.			Ketumbar	5 <i>sachet</i>
12.			Cabe	1 kg

Berdasarkan tabel di atas, alat yang digunakan adalah pisau yang digunakan untuk memotong dan mengupas bunga jantung pisang, sarung tangan plastik yang digunakan untuk melindungi tangan dari getah jantung pisang dan menjaga kebersihan dalam proses produksi, kompor gas, wajan yang digunakan untuk menggoreng, spatula alat yang digunakan untuk membantu proses penggorengan, baskom untuk membantu proses pencucian jantung pisang, kemasan, sendok makan dan *tissue*.

Bahan yang digunakan dalam proses produksi *JANPIS* Kepok yaitu, jantung pisang sebagai bahan dasar sebanyak 30 buah, tepung tapioka sebanyak 2 Kg, tepung beras 1 Kg, garam sebanyak 3 bungkus, minyak goreng sebanyak 5 liter, bawang putih sebanyak 1 Kg, penyedap rasa secukupnya, kunyit sebanyak 0,5 Kg, daun jeruk secukupnya, cabe bubuk sebanyak 1 Kg.

H. Proses Pembuatan

Berikut adalah tahapan yang dilakukan dalam pembuatan *JANPIS* Kepok:

1. Proses Pengupasan

Pada proses pengupasan jantung pisang dilakukan dengan cara memisahkan kulit jantung pisang dengan

bunga setelah itu ambil isi dalam nya yang masih bentuk bunga. Proses pengupasan ini dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik agar terhindar dari getah pisang yang lengket.



Gambar 3.1
Proses Pengupasan

2. Proses Pencucian

Pada tahap ini bunga jantung pisang yang telah dipisahkan dari daunnya dicuci menggunakan air bersih dan dibilas sampai bersih hal ini dilakukan sampai tidak ada getah yang tersisa.



Gambar 3.2
Proses Pencucian

3. Proses perendaman dengan air panas

Pada tahap ini bunga jantung pisang yang telah dicuci bersih direndam dengan air panas yang dicampurkan garam selama 10-15 menit.



Gambar 3.3
Proses Perendaman Jantupis dengan Air Panas

4. Proses Pengeringan

Pada tahap ini buang air panas yang sudah digunakan dalam rendaman jantung pisang, lalu jemur jantung pisang sampai kering atau selama 1-2 jam.



Gambar 3.4
Proses Pengeringan

5. Pencampuran Bahan

Siapkan bumbu yang dihaluskan seperti : Kunyit, bawang putih, ketumbar, masako, dan garam. Lalu campurkan dengan tepung terigu, tepung beras, air secukupnya dan kocokkan telur sampai merata. Lalu siapkan wadah kosong untuk tepung kering.



Gambar 3.5
Proses Penghalusan Bumbu



Gambar 3.6
Proses Pencampuran Tepung dan Air



Gambar 3.7
Proses Pencampuran Telur



Gambar 3.8
Proses Pencampuran Tepung Kering dan Basah

6. Penggorengan

Panaskan minyak dalam wajan, setelah minyak dirasa panas kemudian masukkan jantung pisang yang sudah dicampur adonan basah dan kering, lalu bolak balik sampai warna kecoklatan keemasan. Ulangi langkah sampai adonan habis.



Gambar 3.9
Proses Penggorengan

7. Pengerinan dan penaburan bumbu

Setelah proses penggorengan dilakukan, angkat dan tiriskan di atas saringan. Letakkan di atas tisu khusus untuk makanan. Setelah janpis kepek dingin, taburkan cabe kering untuk penambah rasa untuk varian rasa pedas.



Gambar 3.10

Proses Pencampuran Bumbu Pedas

8. Pengemasan

JANPIS kepek yang sudah siap dan dibumbui dikemas ke dalam kemasan yang sudah disiapkan dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 3.11

Proses Pengemasan *JANPIS* Kepek

I. Anggaran Biaya dan Jadwal Kegiatan

1. Anggaran biaya

Anggaran biaya adalah penerapan dari rencana yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan. Secara umum arti anggaran (*budget*) adalah suatu rencana yang tertulis dalam bentuk angka-angka (*kuantitatif*) mengenai kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan dalam jangka waktu tertentu, biasanya dalam kurun waktu satu tahun. Anggaran biaya produksi adalah taksiran biaya kuantitas barang yang akan diproduksi selama periode anggaran.¹

Anggaran biaya dalam kegiatan produksi JANPIS Kepok disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 3.3 Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah (Rp)
		Unit	Harga (Rp)	
A.	TAHAP PELATIHAN			
	Pelatih PKP (SPP-IRT)	1 Orang	350.000	350.000
	Jumlah			Rp 350.000
B.	TAHAP PELAKSANAAN			
1)	Bahan Habis Pakai			
	Jantung Pisang	30 buah	5.000	150.000
	Tepung Tapioka	2 kg	12.000	24.000

¹ Delvi, Sri Yuniar. *Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengawasan pada PT. Perkebunan Nusantara V Bukit Selasih-Riau*. Diss. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, 2010. h.10

	Minyak Goreng	5 liter	14.000	70.000
	Tepung Beras	1 kg	12.000	12.000
	Garam	2 bks	3.000	6.000
	Bawang Putih	1 kg	32.000	32.000
	Kunyit	0.5 kg	10.000	10.000
	Air Putih	0	5.000	5.000
	Cabe	1 kg	30.000	30.000
	Ketumbar	0	10.000	10.000
	Kemasan Produk	150 pack	1.500	225.000
	<i>Logo Sticker</i>	5 lbr	5.000	25.000
	Biaya tak terduga	0	100.000	100.000
	Jumlah	Rp 709.000		
2)	Peralatan tetap			
	Pisau	1 buah	10.000	10.000
	Sarung Tangan Plastik	5 buah	1.000	5.000
	Gas Elpiji	1 buah	20.000	20.000
	Wajan	1 buah	50.000	50.000
	Baskom	1 buah	10.000	10.000
	Spatula	1 buah	10.000	10.000
	Sendok Makan	2 buah	2.000	4.000
	Tisu	2 buah	5.000	10.000
	Jumlah	Rp 119.000		
C.	PELAPORAN			
	Pembuatan proposal dan penggandaan	4 buah	15.000	60.000
	ATK kertas HVS	2 Rim	55.000	110.000
	Jumlah	Rp 170.000		

D.	TRANSPORTASI			
	Distribusi produk	2 orang x 2 minggu	10.000	140.000
	Jumlah			140.000
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-D)			1.568.000

2. Jadwal Kegiatan

Jadwal dalam kegiatan produksi pada sebuah perusahaan adalah untuk mengetahui seberapa lama suatu produk dapat diselesaikan agar tidak terjadi keterlambatan serta sesuai dengan target yang sudah ditentukan.² Jadwal kegiatan produksi *JANPIS* Kepok ini dilakukan dalam jangka waktu tiga bulan, dimulai pada bulan Maret sampai Mei 2022.

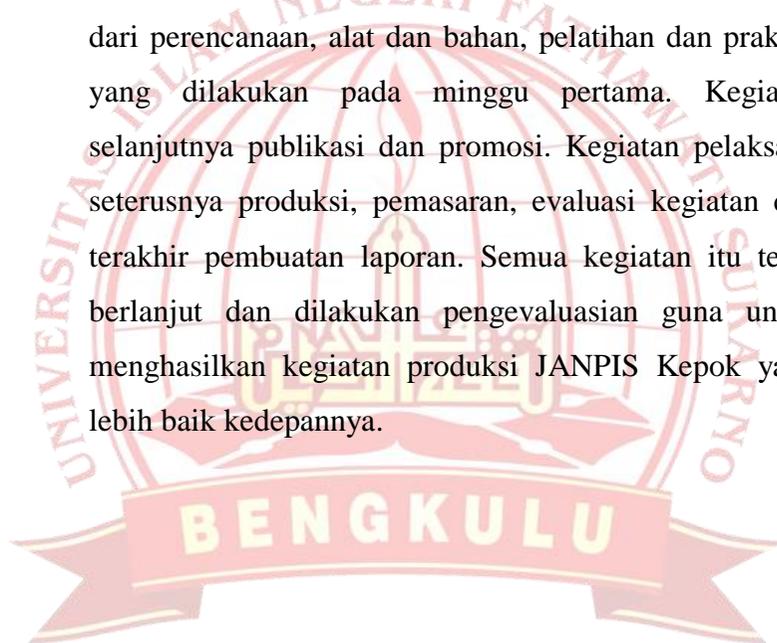
Tabel 3.5 Jadwal Kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan ke I				Bulan ke II				Bulan ke III			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan	■	■										
2	Persiapan Alat dan Bahan		■	■	■								
3	Pelatihan dan Praktek			■	■	■	■						
4	Publikasi dan Promosi				■	■	■	■					

² Kurniawan, Renaldi. *Penjadwalan Produksi Job-Shop Menggunakan Algoritma Pembangkit Jadwal Aktif Dan Algoritma Penjadwalan Non-Delay Untuk Meminimasi Makespan (Studi Kasus Di Cv Rumah Mesin Sewon, Bantul, Yogyakarta)*. Diss. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta, 2019. h. 1

5	Produksi																		
6	Pemasaran																		
7	Evaluasi Kegiatan																		
8	Pembuatan Laporan																		

Berdasarkan tabel di atas digambarkan bahwa terdapat delapan kegiatan pelaksanaan yang dilakukan, dari perencanaan, alat dan bahan, pelatihan dan praktek yang dilakukan pada minggu pertama. Kegiatan selanjutnya publikasi dan promosi. Kegiatan pelaksanaan seterusnya produksi, pemasaran, evaluasi kegiatan dan terakhir pembuatan laporan. Semua kegiatan itu terus berlanjut dan dilakukan pengevaluasian guna untuk menghasilkan kegiatan produksi JANPIS Kepok yang lebih baik kedepannya.



BAB IV
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang Dicapai

1. Produksi Jantung Pisang Kepok ditinjau dari produksi dalam Islam

Kegiatan produksi *JANPIS* Kepok merupakan proses penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan atau kemanfaatan atau *masalah* bagi masyarakat. Proses produksi *JANPIS* Kepok untuk mengorganisasi faktor produksi, distribusi serta pemanfaatan barang dan jasa yang dihasilkan dengan tidak menyalahi Alquran dan Al-Sunnah sebagai acuan perundangan dalam sistem produksi dalam Islam. Proses produksi *JANPIS* Kepok bukanlah sekedar untuk dikonsumsi secara individu atau dijual di pasar, tetapi menekankan pada konsep produksi harus mewujudkan fungsi sosial. Kegiatan ini produksi dilakukan mulai dari tahap perencanaan, produksi, pemasaran, dan evaluasi. Pada tahap perencanaan mendapatkan hasil inovasi yang berbahan dasar jantung buah pisang kepok.

Prinsip produksi Islam yang mendasari kegiatan produksi janpis kepok adalah sebagai berikut:

- a. Kegiatan produksi dilandasi oleh nilai-nilai Islam dan sesuai dengan *maqashid al syariah*. Tidak

memproduksi barang atau jasa yang bertentangan dengan agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.

b. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu *dharuriyyat*, *hajjiyat*, dan *tahsiniyat*.¹

1) Kebutuhan *dharuriyyat* atau kebutuhan primer merupakan kebutuhan yang harus ada dan terpenuhi karena bisa mengancam keselamatan umat manusia. Pemenuhan kebutuhan *dharuriyyat* terbagi menjadi lima yang diperlukan sebagai perlindungan keselamatan agama, keselamatan nyawa, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan keturunan, terjaga dan terlindunginya harga diri dan kehormatan seorang, serta keselamatan serta perlindungan atas harta kekayaan.

2) Kebutuhan *hajjiyat* atau kebutuhan sekunder merupakan kebutuhan yang diperlukan manusia, namun tidak terpenuhinya kebutuhan sampai mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kesukaran.²

¹ Turmudi, Muhammad. "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* 2017, hal.46

² Turmudi, Muhammad. "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam*,..., hal.46

- 3) Kebutuhan *tahsiniyyat* adalah kebutuhan tersier yang merupakan kebutuhan manusia untuk mendukung kemudahan dan kenyamanan hidup manusia.
- c. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak, dan wakaf.
 - d. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, dan tidak merusak lingkungan.
 - e. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.

Produk Jantung Pisang Kepok ini adalah olahan dari jantung buah pisang kepok yang diolah dan digoreng menjadi kudapan kekinian dan memanfaatkan khasiat yang ada pada jantung pisang sendiri. Dengan mempertahankan kualitas dan rasa dari produk ini, agar pada saat ditawarkan kepada masyarakat supaya disukai oleh banyak orang, terutama bagi masyarakat yang suka mengonsumsi jantung buah pisang yang memiliki banyak khasiat.

Pada tahap awal perencanaan dilakukan perincian alat dan bahan baku yang akan menunjang kegiatan produksi Jantung pisang kepok ini. Setelah alat dan bahan ditentukan selanjutnya pemilihan tempat produksi dengan pertimbangan yang ada seperti sanitasi yang mendukung, dan tempat strategis yang mudah dijangkau banyak orang.

Lokasi produksi bertempat di Jl. Flamboyan RT/RW 003/003 Giri Kencana, Kecamatan Ketahun, Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu.

Pada proses produksi dari Jantung Pisang Kepok, hasil yang dicapai dihasilkan produk kudapan kekinian Jantung Pisang yang sudah diolah, dalam produksi Jantung Pisang Kepok ini tidak terlalu memakan waktu yang cukup lama. Pada proses pembuatan pertama produk ini mengalami kegagalan baik dari rasa yang hambar, bentuk produk yang tidak baik dan pada proses yang sudah dilakukan ini penulis melakukan evaluasi terhadap hasil produksi yang sudah dilakukan ini.

Tahap pengemasan produk dimulai dengan pemilihan desain label produk yang sesuai untuk produk *JANPIS* sendiri dan melakukan kordinasi bersama anggota kelompok dimulai dari desain awal sampai pemenuhan pelatihan PKP yang dilakukan untuk mendapatkan nomor P-PIRT.

Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini adalah untuk berkontribusi meningkatkan kreativitas serta untuk memotivasi masyarakat agar selalu berinovasi di bidang kewirausahaan supaya dapat bersaing dan di era yang semakin maju ini, sesuai dengan fungsi pemberdayaan masyarakat, yaitu dapat terjadinya

peningkatan ekonomi mandiri terutama dalam bidang pendapatan masyarakat dan produktivitas.³

2. Mengikuti Pelatihan SPP-IRT

SPP-PIRT adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diberikan oleh pemerintah daerah terhadap pangan IRT di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan. PIRT berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat PIRT yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan.⁴ Dengan adanya proses Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) merupakan pelatihan yang diadakan oleh dinas kesehatan kota Bengkulu, pelatihan ini sangat bermanfaat sebagai salah satu syarat memperoleh Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Tujuan dari pelatihan ini adalah agar pelaku usaha industri rumahan mendapatkan ilmu dan pengalaman bagaimana Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), pelatihan ini dilakukan pada tanggal 16 Desember 2021 di gedung Hotel Adeva Kota Bengkulu dengan biaya sebesar Rp. 350.000,- dengan pelatihan ini yang didapatkan

³ Putri, Kamiliya Eka, et al. "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan Cheewings." *Jurnal Solma* 9.2 (2020), h. 445-446

⁴<http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl18>. Diakses pada 25 Januari 2022, pada jam 12.01

dalam luaran program tercapai, dan membuat olahan Jantung buah pisang Kepok yang bermanfaat.

Olahan jantung pisang kepok yang terbuat dari jantung buah pisang kepok. Dimana jantung pisang kepok ini memiliki banyak khasiat, dalam pembuatannya peneliti tidak mencampurkan bahan kimia yang dapat membahayakan konsumen. Olahan jantung pisang kepok ini merupakan kudapan kekinian yang dapat dinikmati pada saat kumpul keluarga ataupun bersantai dan dapat dinikmati oleh semua kalangan usia. Karena produk ini memiliki banyak khasiat dengan rasa yang enak.

Kegiatan ini (SPP-IRT) diwakilkan oleh Angga Setiawan selaku ketua kelompok dan sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu mengenai Peraturan Perundang-Undangan tentang Pangan yaitu bapak Dr.Khairul Arifin, materi tentang Teknologi Proses Pengolahan pangan yang disampaikan oleh Sekretaris Dinas Kesehatan kota Bengkulu bapak Halian Sabdani, SKM.M.Si, Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) disampaikan oleh ibu dr. Dessy Noermadan Ningsih, keamanan Pangan dan Sertifikat SPP-IRT oleh ibu Elensa, SKM ,Bahan Tambahan Pangan dan Label Pangan Olahan oleh ibu Ganevi, S.Kep , dan Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP oleh ibu Yona

Dwi Santy.SS. Beberapa hasil yang disampaikan adalah sebagai berikut :

a. Produk PIRT

Produk dengan sertifikat PIRT tidak semuanya bisa dikategorikan, karena produk yang bisa di klasifikasikan ijin edar adalah salah satunya bisa bertahan lebih dari beberapa hari hingga seminggu dan jenis makanan basah yang memerlukan penanganan khusus pada pengawetan dan sebagainya. Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam PIRT dengan tujuan penggunaan yaitu : Membentuk pangan, Memberikan warna, Meningkatkan kualitas pangan, Memperbaiki tekstur, Meningkatkan cita rasa, Meningkatkan stabilitas dan Mengawetkan pangan.

b. Label Pangan Olahan

Dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Label dalam memproduksi sebuah makanan sangat penting karena label merupakan sebagai bentuk pengenalan nama produk yang di jual.⁵ Biasanya yang terdapat dalam label adalah :

- 1) Nama Brand
- 2) Nama Produk

⁵ Ernawanti, Endah, Feri Kusnandar, and Nur Wulandari. "Pemenuhan persyaratan label produk pangan yang dijual secara online terhadap peraturan label pangan." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 5.1 (2018), h.51.

- 3) Berat Bersih
- 4) Nama dan Alamat
- 5) Kode Produksi
- 6) Tanggal Kadaluwarsa
- 7) Komposisi
- 8) Nomor PIRT/NIB

c. Keamanan Pangan dan Produksi yang baik

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu : cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Cara produksi yang baik dari Lokasi IRTP, Lingkungan, Suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan sanitasi.

d. Prosedur Operasi Sanitasi Standard (SSOP) dan sertifikasi Halal.

SSOP adalah suatu prosedur standar operasi sanitasi yang harus dipenuhi oleh produsen untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap bahan pangan. Dengan tujuan untuk meminimalisir kontaminasi dan memastikan mutu produk yang dihasilkan.⁶

⁶ Suhardi, Bambang, Serlita Vidinia Wardani, and Wakhid Ahmad Jauhari. "Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui." *J@ ti Undip: Jurnal Teknik Industri* 14.2 (2019), h. 100.

Pengembangan dan penerapan SSOP diarahkan kepada 8 (delapan) Kunci Pokok Sanitasi, sebagai berikut :

- 1) Keamanan air;
- 2) Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan;
- 3) Pencegahan kontaminasi silang;
- 4) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet;
- 5) Proteksi dari bahan-bahan kontaminan;
- 6) Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan berbahaya yang benar;
- 7) Pengawasan kondisi kesehatan personil
- 8) Menghilangkan hama dari unit pengolahan.

UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang efektif berlaku tanggal 17 Oktober 2019 Pasal 4 : diatur bahwa Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Tujuan sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika, dan produk lainnya untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk.

e. Nomor sertifikat P-IRT

Setelah mengikuti tahapan pelatihan dianjurkan untuk mendaftarkan pangan olahan untuk mendapatkan No. P-IRT yang dilakukan secara online pada website

www.ossroid dengan beberapa syarat yang harus dipenuhi yaitu:⁷

- 1) Nomor Hp
- 2) KTP elektronik
- 3) NPWP
- 4) Rancangan Label
- 5) Sertifikat pelatihan PKP

f. Syarat dan Tahapan Mendapatkan Sertifikat

Syarat Permohonan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) :

- 1) Mengajukan permohonan kepada kepala Dinas Kesehatan setempat.
- 2) Mengisi Fomulir data tempat usaha.
- 3) Mengisi Fomulir data produk.

Melampirkan :

- 1) Foto copy KTP pemilik/penanggungjawab.
- 2) Pas foto berwarna ukuran 4 x 6 cm sebanyak 2 (dua) lembar
- 3) Data tempat usaha.
- 4) Data produk
- 5) Contoh design/rancangan label produk.⁸

⁷ Umkm Indonesia <https://www.ukmindonesia.id/cari-perizinan>

⁸ Penyuluhan Keamanan Pangan dan Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) – Dinas Kesehatan, <http://dinkes.sidoarjo.go.id/penyuluhan-keamanan-pangan-dan-produk-pangan-industri-rumah-tangga-pirt/> , Diakses pada tanggal 10 januari 2022, 18.15

Produk JANPIS Kepok yang di pasarkan tidak memiliki surat PIRT karena tidak tergolong atau tidak termasuk kriteria dalam pengurusan PIRT. Hal ini telah dijelaskan oleh pihak dinkes pada saat penyuluhan keamanan pangan yang dilaksanakan di hotel Adeeva yang beralamatkan di Jl, Pariwisata Nusa Indah, Kec. Ratu Agung, Kota Bengkulu pada tanggal 16 Desember 2021. telah dijelasakn pada saat penyuluhan keamanan pangan bahwasanya produk yang bisa di PIRTkan itu merupakan produk yang tahan pangan minimal 7 hari sampai satu bulanan. Begitu pula dengan produk dalam bentuk kudapan yang termasuk salah satu kategori pangan olahan.

3. Nomor Induk Berusaha (NIB)

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah Identitas usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha sesuai bidang usahanya. NIB wajib dimiliki pelaku usaha yang ingin mengurus perizinan berusaha melalui link oss.go.id. NIB juga berlaku sebagai:⁹

- a. Tanda Daftar Perusahaan (TDP)
- b. Angka Pengenal Impor (API), jika pelaku usaha akan melakukan kegiatan impor
- c. Akses Kepabeanan, jika pelaku usaha akan melakukan kegiatan ekspor dan/impor

⁹Umkm Indonesia <https://www.ukmindonesia.id/cari-perizinan>

Untuk mendapatkan NIB pelaku usaha dapat menyiapkan dokumen sebagai berikut:

- a. Memiliki NIK dan menginputnya dalam proses pembuatan user-Id. Khusus untuk pelaku usaha berbentuk badan usaha, Nomor Induk Kependudukan (NIK) yang dibutuhkan adalah NIK penanggung jawab badan Usaha.
 - b. Pelaku usaha badan usaha berbentuk PPT, badan usaha yang didirikan oleh yayasan, koperasi, CV, firma, dan persekutuan perdata menyelesaikan proses pengesahan badan usaha di kementerian Hukum dan HAM melalui AHU *Online*, sebelum badan usaha.
 - c. Pelaku usaha badan usaha berbentuk perum, perumda, badan hukum lainnya yang dimiliki oleh negara, badan layanan umum atau lembaga penyiaran menyiarkan dasar hukum pembentukan badan usaha.
- 1) Tahapan Permohonan perizinan secara *Online* yaitu:

Tahap 1. membuat akun OSS:¹⁰

¹⁰ Penyuluhan Keamanan Pangan dan Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) – Dinas Kesehatan, <http://dinkes.sidoarjo.jab.go.id/penyuluhan-keamanan-pangan-dan-produk-pangan-industri-rumah-tangga-pirt/> , Diakses pada tanggal 10 januari 2022, 18.15

- a) Pemohon mengunjungi Website
<https://www.oss.go.id/oss/>.
- b) Klik tombol “Daftar” di kanan atas
- 2) Mengisi formulir yang ada di layar, data yang harus diisi adalah:
 - a) Jenis Identitas
 - b) Nomor Induk Kependudukan (NIB)
 - 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” dibawah
 - l) Cek E-mail
 - m) Buka E-mail registrasi dari OSS
 - n) Klik tombol “Aktivasi”
 - o) Akun di OSS sudah aktif
- 3) Tahap 2 masuk ke akun OSS dan mengisi data¹¹
 - a) Cek E-mail
 - b) Buka E-mail verifikasi dari OSS
 - c) Lihat password yang dikirim

¹¹ Umkm Indonesia <https://www.ukmindonesia.id/cari-perizinan>

- d) Salin/copy password tersebut
- e) 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 Caaptcha
- j) Klik tombol “Login”
- k) Klik “Perizinan Mikro” pada menu sisi kiri
- l) Klik tombol “ Pengajuan Baru”
- m) Mengisi dan melengkapi data
Data yang harus diisi :
 - (1) No. Telepon
 - (2) Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
 - (3) Pendidikan Terakhir
 - (4) Modal/kekayaan Bersih
 - (5) Klik tombol”Simpan dan Lanjutkan”
 - (6) Klik tombol “Tambah Data”
 - (7) Mengisi dan melengkapi data mengenai usaha
pemohon

Data yang harus diisi:¹²

- (1) Nama usaha
- (2) Sektor usaha

¹² Umkm Indonesia <https://www.ukmindonesia.id/cari-perizinan>

- (3) Bidang/kegiatan usaha
 - (4) Sarana usaha yang digunakan
 - (5) Alamat usaha (Provinsi, Kabupaten/Kota, kecamatan, kelurahan/Desa.
 - (6) Status tempat usaha
 - (7) Jumlah tenaga kerja
 - (8) Perkiraan hasil penjualan pertahun
 - (9) Klik tombol “Simpan data Usaha”
- 4) Tahap 3 Mengunduh NIB
- (1) Klik data usaha yang telah dilengkapi
 - (2) Klik tombol “Simpan dan Lanjutkan”
 - (3) Klik data usaha
 - (4) Klik tombol “Proses NIB”
 - (5) Klik tombol “Lanjutkan”
 - (6) Klik tombol “NIB” untuk menerbitkan NIB bisa diunduh dan disimpan
3. Kendala Dalam Produksi Janpis Kepok

Suatu usaha dalam menjalankan kegiatan produksi memerlukan beberapa sumber daya ekonomi, seperti bahan baku, sumberdaya manusia, modal, fasilitas yang harus di alokasikan dan dimanfaatkan secara optimal.¹³

Kendala adalah segala hal yang dapat menghambat suatu perusahaan atau badan usaha dalam melakukan produksi.

¹³ Sihadi, Intan Purwatianingsih, Sifrid S. Pangemanan, and Hendrik Gamaliel. "Identifikasi Kendala Dalam Proses Produksi Dan Dampaknya Terhadap Biaya Produksi Pada UD. Risky." *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi* 13.04 (2018). hal.602

Berdasarkan kegiatan produksi yang telah dilakukan peneliti mengalami beberapa kendala yaitu:

- 1) Proses pengeringan memakan waktu yang lama dikarenakan masih ditentukan oleh cuaca
- 2) Bahan baku sering jamur ketika penjemuran kurang maksimal
- 3) Getah saat pengupasan yang sulit dihilangkan bila terkena pakaian
- 4) Masih sulit mengurangi kadar minyak sisa penggorengan karena belum menggunakan mesin penyaring minyak.

B. Potensi Keberlanjutan Program

a) Aspek Masa Depan

Hasil produk ini merupakan kudapan Jantung Pisang Kepok Krispi yang memiliki kreatifitas baru. Target pemasaran kudapan Jantung Pisang Kepok Krispi ini dituju kan ke semua kalangan baik laki-laki, perempuan, remaja maupun orang dewasa yang menyukai olahan Jantung Pisang Kepok. Dari hasil penjualan ini medapatkan respon bagus dikalangan masyarakat sehingga dapat dikatakan bahwa usaha ini bisa bersaing dengan produk lainnya.

b) Potensi Keberlanjutan di lingkungan

Di dalam lingkungan masyarakat produk olahan Jantung Pisang Kepok Krispi ini terbilang baru dan belum banyak diketahui oleh masyarakat akan tetapi dengan adanya interaksi sosial dapat

menyadarkan mereka dengan mudah mengenai produk olahan ini dengan cepat. Olahan ini merupakan olahan baru serta kekinian yang memiliki kreatifitas dalam pengolahannya yang memiliki nilai jual dan bisa nikmati oleh semua kalangan masyarakat.



BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Hasil proses produksi yang sudah dilakukan, ada beberapa proses produksi *JANPIS* Kepok yang mengalami kendala, baik dari hasil produk yang belum sempurna, merk label yang belum jelas dan lengkap. Dengan kegiatan evaluasi yang dilakukan ini diharapkan agar dapat mengurangi kekurangan dari hasil produk *JANPIS* Kepok sebagai kudapan kekinian.

Hal- hal yang harus dievaluasi dari produksi *JANPIS* Kepok adalah pembuatan label yang harus disesuaikan dengan aturan atau SOP label pangan olahan menurut UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan dan label dalam memproduksi sebuah makanan, serta penyempurnaan rasa melalui respon konsumen.

Dari hasil kegiatan proses produksi *JANPIS* Kepok respon konsumen yang sangat mendukung dalam produk ini dapat membuat produk *JANPIS* Kepok menjadi lebih baik lagi dalam memenuhi kebutuhan konsumen sehingga kedepannya bisa dijadikan acuan bahwa respon konsumen sangat penting dalam mencapai target pasar. Sehingga dengan hasil yang maksimal ini dapat memperoleh banyak konsumen serta meningkatkan produksi dan keuntungan yang diharapkan.

B. Kesimpulan

1. Produksi kudapan *JANPIS* Kepok menurut tinjauan produksi dalam Islam

Produk olahan yang dihasilkan dari limbah jantung pisang yang merupakan jenis kudapan atau makanan ringan. Proses produksi *JANPIS* Kepok berlandaskan prinsip produksi dalam Islam yaitu tauhid, kemanusiaan, kadilan, kebebasan, dan tanggung jawab. Yang artinya sudah sesuai dengan prinsip produksi.

2. Berdasarkan kegiatan produksi yang telah dilakukan peneliti mengalami beberapa kendala yaitu:
 - a. Proses pengeringan memakan waktu yang lama dikarenakan masih ditentukan oleh cuaca;
 - b. Bahan baku sering jamur ketika penjemuran kurang maksimal, getah saat pengupasan yang sulit dihilangkan bila terkena pakaian;
 - c. Sulitnya mengurangi kadar minyak sisa penggorengan karena belum menggunakan mesin penyaring minyak.

C. Saran

1. Produsen diharapkan untuk selalu melakukan kegiatan produksi dengan bahan-bahan yang halal dan berdasarkan prinsip produksi dalam Islam yaitu tauhid, kemanusiaan, kadilan, kebebasan, dan tanggung jawab.

2. Dalam proses produksi produsen harus memperhatikan kualitas bahan baku agar tidak jamur dan menggunakan alat penyaring minyak agar mengurangi kadar minyak pada kudapan *JANPIS* Kepok.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman nana herdiana, *Manajemen Strategi Pemasaran*, (Bandung : Cv Pustaka Setia, 2018)
- Aida, Yuannita, Christine F. Mamujaja, and Agnes T. Agustin. (2014) "Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) pada pembuatan abon [Utilization of Inflorescence of Banana (*Musa Paradisiaca*) With The Addition Of Scad Fish (*Decapterus* sp) on Making Abon]." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2.1
- Ali, M. 2013 *Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam*. (Lisan Al-Hal : Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan.)
- Ali, Misbahul. (2013) "Prinsip dasar produksi dalam ekonomi Islam." *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1
- Alma buchari, *Pengantar Bisnis*, (Bandung: Alfabet, 2017)
- Ernawanti, Endah, Feri Kusnandar, and Nur Wulandari. (2018) "Pemenuhan persyaratan label produk pangan yang dijual secara online terhadap peraturan label pangan." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 5.1
- Hasanah, Mahmudah, and Monry Fraick NG Ratumbusang. (2017) "Strategi Peningkatan Minat Wirausaha Mahasiswa Melalui Program Kreativitas Mahasiswa–Kewirausahaan (PKM-K) di Program Studi Pendidikan

Ekonomi FKIP Universitas Lambung Mangkurat." *Jurnal Socius* 6.02

<http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl18>,

Diakses pada 25 Januari 2022, pada jam 12.01

<https://www.alodokter.com/ketahui-manfaat-jantung-pisang-bagi-kesehatan>, Diakses pada Tanggal 26 Mei 2022, pada jam 10.11

<https://eprints.umm.ac.id/35030/3/jiptumpp-gdl-ahmadsusil-48563-3-babii.pdf>, Diakses pada tanggal 30 Juni 2022, pada jam 13.48

Iston Dwija Utama, 2019 *Analisi Strategi Pemasaran pada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) pada era digital dikota Bandung*, (Jurnal Equilibrium Vol.7 No.1

Karmini, 2018 *Ekonomi Produksi Pertanian*, (Samarinda: Mulawarman University Press

Khoir, Misbahul. (2016) "Mengidentifikasi Segmen Pasar dan Memilih Pasar Sasaran." *Akademika* 10.1

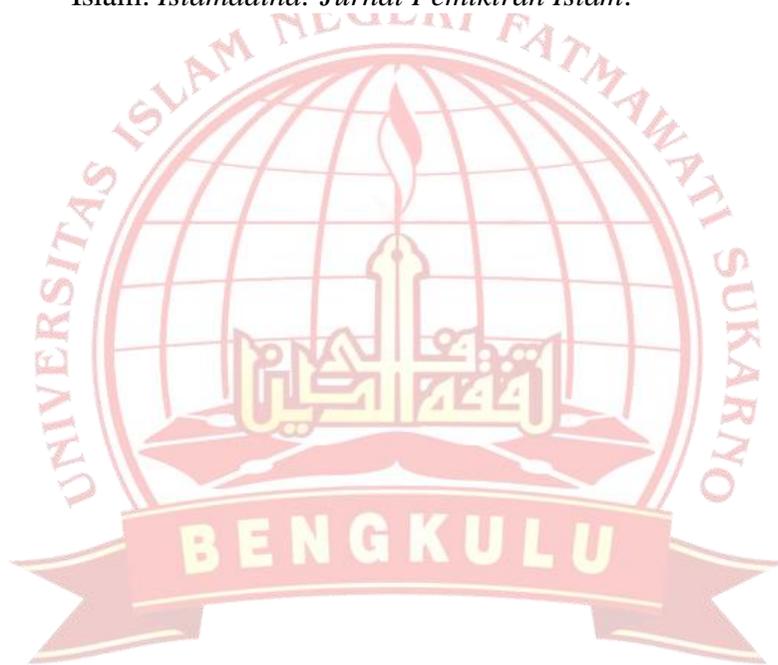
Khoirunisa, Hersa, Nanang Nasrullah, and Taufik Maryusman. (2019)"Karakteristik sensoris dan kandungan serat biskuit dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai makanan selingan anak obesitas." *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)* 1.2

Lubis, Riyani Fitri. (2017) "Wawasan ayat-ayat al-Qur'an dan Hadis tentang Produksi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 3.1

- Luthfi, Mohammad Zaenuddin, Sri Rejeki, and Tita Elfitasari. (2018) "Analisa Kelayakan Usaha Budidaya Polikultur Udang Windu (*Penaeus monodon*) dan Ikan Koi (*Cyprinus carpio*) di Desa Bangsri, Kabupaten Brebes." *Sains Akuakultur Tropis: Indonesian Journal of Tropical Aquaculture* 1.1
- Novitasari, Afifah, et al. (2013) "Inovasi dari Jantung Pisang (*musa spp.*)." *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*
- Prihatna, Moch. (2021) "Pengaruh Strategi Segmenting, Targeting Dan Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Produk Clothing Pada Curv Screen Printing Di Lumajang."
- Putri, Kamiliya Eka, et al. (2020) "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan Cheewings." *Jurnal Solma* 9.2
- Rosyida, Afnani, et al (2020). "Strategy Segmenting, Targeting, Dan Positioning: Study On Pt Sidomuncul." *Journal of Islamic Economic Scholar* 1.1
- Sari, Miya Monica. 2021. *proses produksi kerupuk nasi kelor amiinah sebagai salah satu inovasi cemilan sehat dan bernutrisi*. Diss. UINFAS Bengkulu
- Suhardi, Bambang, Serlita Vidinia Wardani, and Wakhid Ahmad Jauhari. (2019) "Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui." *J@ ti Undip: Jurnal Teknik Industri* 14.2

Sumolang, Zisca Veybe, Tri Oldy Rotinsulu, and Daisy SM Engka. (2019). "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Olahan Ikan Di Kota Manado." *Jurnal Pembangunan Ekonomi Dan Keuangan Daerah* 18.6

Turmudi, M. (2017). Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam*.



DOKUMENTASI











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

DAFTAR NILAI PKM

Nama/NIM/Prodi : Yogi Nugroho /1811130051/EKSYA
 Status Dalam Tim : Anggota
 Bidang Usaha : Makanan Ringan kudapan *JANPIS* Kepok
 (jantung Pisang Kepok)
 Lokasi : Jl. Flamboyan RT/RW 003/003 Giri Kencana
 Kecamatan Ketahun Kabupaten Bengkulu
 Utara Kota Bengkulu
 Waktu : 3 Bulan
 Anggaran Biaya : Rp. 1.200.000
 Luaran : Target luaran yang diharapkan peneliti dalam
 produksi *JANPIS* Kepok adalah menghasilkan
 inovasi produk dari bahan dasar jantung pisang
 yang sering kali dipandang sebagai makanan
 untuk kalangan menengah ke bawah dapat
 dirubah sebagai *trend* makanan kekinian yang
 murah dan bergizi.

Nilai :

Bengkulu, Februari 2022

Pembimbing II

Khairiah El Wardah, M.Ag
 NIP. 197808072005012008



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

No.	Kriteria	Bobot	Skor	Nilai (Bobot x Skor)
1	Kreativitas: a. Gagasan b. Perumusan Masalah c. Ketepatan Usaha/program	30		25
2	Metode Pelaksanaan: a. Kesesuaian metode b. Kerjasama	20		20
3	Manfaat bagi masyarakat: a. Kontribusi untuk masyarakat b. Potensi keberlanjutan (<i>Sustainability</i>)	20		20
4	Penjadwalan Kegiatan Lengkap, jelas, dan waktunya sesuai	5		5
5	Penyusunan Anggaran Biaya Lengkap, rinci, wajar dan jelas peruntukannya	5		5
6	Laporan Kegiatan a. Kelengkapan b. Bahasa c. Sistematika Penulisan	20		60
TOTAL		100		85



LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Yogi Nugroho Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130051 Pembimbing II: Khairiah EI Wardah, M.Ag
Judul Skripsi : "Program Produksi Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan
Kekinian Di Kecamatan Ketahun Kabupaten Bengkulu Utara".

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Senin, 11 April 2022	Judul dan Produk	a. Judul diperbaiki b. Produknya masih belum pas , perbaiki lagi bentuknya	
2	Selasa, 19 April 2022	BAB I - BAB II	a. Tambahkan data di latar belakang tentang pisang kepok. b. Penulisan diperbaiki	
3	Jum'at, 2 April 2022	BAB III	a. Perbaiki lurahnya.. b. Tambahkan Sistematika Penulisan dan Penelitian terdahulu.	

4	Rabu, 27 April 2022	BAB IV	a. Tambahkan teori tentang Istilah kudapan kekinian. b. Perbaiki catatan kaki.	
5	Kamis, 02 Juni 2022	BAB V	Perbaiki susunan kerangka metode pelaksanaan	
6	Selasa, 21 Juni 2022	BAB VI	Hasil di BAB IV belum mencerminkan judul yang dibahas	
7	Senin, 27 Juni 2022	BAB VII	Perbaiki Kesimpulan	
8	Jum'at, 01 Juli 2022	ABSTRAK, MOTTO	Perbaiki sesuai saran	
9	Senin, 04 Juli 2022	ALL BAB, dll	Acc ke pembimbing I	

Bengkulu, _____ 2022 M

1443 H

Dosen Pembimbing II



Khairiah EI Wardah, 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.umfasbengkulu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME
Nomor: 098/SKLP-FEBI/01/11/2022

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

Nama : Yogi Nugroho
NIM : 1811130051
Program Studi : Ekonomi Syariah
Jenis Tugas Akhir : PKM
Judul Tugas Akhir : **Proses Produksi Jantung Pisang Kepok Menjadi Kudapan Kekinian di Kecamatan Ketahun Kabupaten Bengkulu Utara**

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil **16 %**. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 16 November 2022
Ketua TIM/Wakil Dekan I

Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002