

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1. Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan program kreativitas mahasiswa dalam pembuatan produk kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri ini dimulai dari bulan Juni sampai Agustus 2023. Dalam 1 bulan dilakukan 2 kali produksi, satu kali produksi sebanyak 30 buah plastic wrapte clip 250 ml. jadi dalam 3 bulan dapat memproduksi 90 bungkus plastic wraptek clip 250 ml.

2. Tempat Pelaksanaan.

Pengolahan Kepatri Krupuk tulang ikan tenggiri dilaksanakan di Jl.Lintas Bengkulu-Manna, Kota Taran Sari, Kecamatan Selma Timur, Kode Pos : 33895.

B. Alat dan Bahan

Peralatan untuk berkreasi sangat penting demi keberhasilan kreasi Tulang Ikan Asin Kepatoli Saba. Alat kreasi adalah alat untuk melakukan apa yang perlu dilakukan, mulai dari alat-alat yang jelas untuk menangani bahan-bahan dan benda-benda yang lengkap, dan alat kreasi yang luar biasa adalah komponen-komponen kreasi yang tepat untuk komunikasi kreasi.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Asin Tulang Ikan Saba Kepatori adalah sesuai dengan yang terlampir:

1. Alat

- a. Baskom
- b. Pisau
- c. Blender
- d. Wajan
- e. Spatula
- f. Saringan
- g. Sendok
- h. Kompor
- i. Tabung Gas
- j. Plastik Panjang
- k. Daun Pisang
- l. Nampan
- m. Kemasan

Berdasarkan alat-alat diatas, alat yang digunakan adalah alat blender yang digunakan untuk menghaluskan tulang ikan tenggiri untuk menjadi campuran adonan nanti yang di satukan kedalam baskom untuk menjadi adonan, wajan sedang yang digunakan untuk proses pengorengan menggunakan tabung gas dengan di tiriskan menggunakan saringan yang dimasukan ke dalam wadah

nampan sebelum di produksi ke dalam kemasan¹

2. Bahan

Dalam pembuatan kerupuk tulang ikan tenggiri ini kami menggunakan bahan baku yang benar-benar terbuka dan layak pakai. Barang yang mudah dibuka dan dapat langsung dihubungkan dengan hasil akhir atau barang disebut dengan bahan alami. Adapun bahan-bahan dalam pengolahan kerupuk tulang ikan tenggiri adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan dalam pengolahan Kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri :

- a. Tulang Ikan Tenggiri
- b. Tepung Tapioka
- c. Air
- d. Telor
- e. Gula Pasir
- f. Bawang Merah
- g. Bawang Putih
- h. Garam
- i. Penyedap Rasa
- j. Minyak Goreng
- k. Soda

¹ Rizal Ariyanto, Ismawati Ismawati, And Imam Hanafi, 'Pembuatan Gelatin Tulang Ikan Tenggiri (Scomberomorusguttatus) Dengan Variasi Penggunaan Jenis Cuka', *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*, 2023, 123–32 <<https://doi.org/10.24929/prosd.V0i0.2378>>.

- l. Merica
- m. Masako

Berdasarkan bahan-bahan yang digunakan diatas adalah tulang ikan tenggiri, selanjutnya adalah tepung tapioka, air, telur, gula pasir, bawang putih, merah, garam, penyedap rasa, minyak goreng, soda, merica, dan masako.²

C. Proses Pembuatan

1. Siapkan Tulang Ikan Tenggiri.
2. Bersihkan Tulang Ikan tenggiri dengan dicuci terlebih dahulu.
3. Kemudian masukan tulang ikan tenggiri kedalam pengiling, atau bisa di masukan ke dalam blender untuk penghalusan tulang ikan tenggiri hingga menyerupai tekstur daging.
4. Lalu haluskan bawang putih, bawang merah, garam, dan pop.
5. Campurkan tulang ikan tenggiri yang sudah dihaluskan bersama semua bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam baskom dan aduk adonan hingga mengembang.
6. Tambahkan tepung tapioka secara perlahan-lahan dan aduk adonan hingga tepung tercampur merata dengan tulang ikan tenggiri.
7. Gunakan tangan Anda untuk memanipulasi adonan

² S. Sudmarji, *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian* (Yogyakarta, 1997).

- hingga menjadi halus dan mudah untuk dibingkai
8. Setelah adonan kenyal masukan kedalam plastik, daun pisang, atau cetakan lainya untuk membentuk adonan bulat memanjang.
 9. Kukus adonan yang sudah dicetak hingga matang selama 30 menit. Atau cara lain untuk mengetahui adonan sudah matang bisa dengan menusukan lidi ke dalam adonan, jika adonan suda tidak lengket , kamu bisa mengangkatnya dari kukusan.
 10. Diamkan adonan tersebut sampai dingin atau mengeras. Kemudian iris tipis-tipis adonan sesuai dengan yang di inginkan atau bisa memotongnya mengunkana alat pemotong adonan.
 11. Jemur kerupuk tulang ikan tenggiri hingga benar-benar kering dibawah terik matahari.
 12. Jika sudah kering. Kerupuk bisa langsung di goreng kemudian di kemas ke dalam kemasan.

D. Pangsa Pasar

Sepotong kue adalah penilaian seberapa besar kendali yang dimiliki seorang visioner bisnis terhadap suatu pasar, yang diberikan dalam bentuk tarif. Sepotong kue dalam praktik bisnis adalah tujuan/motivasi seorang manajer keuangan untuk memiliki peran dominan dalam bisnis umum dan menghargai keuntungan yang lebih tinggi, pengaturan penciptaan, dan kenaikan biaya. Sepotong kue mengharapkan

peran mendasar dalam isu-isu seperti pimpinan klien, dewan rantai penghargaan, dan penciptaan penghargaan klien. Kerangka tampilan memberikan pemikiran dan siklus untuk memperoleh keuntungan dengan menawarkan keuntungan yang lebih tinggi kepada klien bisnis.

Yang menjadi tujuan awal pangsa pasar dalam memperkenalkan produk Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri adalah anak-anak hingga orang dewasa maupun mahasiswa. Produk kerupuk ikan ini mungkin sudah banyak yang tahu tetapi untuk kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri ini belum banyak diketahui, oleh karena itu target pasarnya anak-anak hingga dewasa maupun mahasiswa bahkan kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri ini cocok untuk semua kalangan sebagai cemilan waktu santai atau peneman lauk makan.

1. Segmentasi Pasar

Pembagian pasar dilakukan dengan tujuan memilah pasar mana yang dapat dijadikan pasar tujuan untuk meningkatkan jumlah kunjungan. Pembagian pasar misalnya pembagian geografis dan pembagian bagian telah selesai. Pembagian geografis dalam pemasaran Wafer Kepatoli Tulang Tenggiri yang ditawarkan tidak hanya tersebar di wilayah Bengkulu saja namun juga ke berbagai daerah dimana peluang lebih besar membidik pasar sasaran untuk mencapai target dan kebutuhan pembeli. Dengan memanfaatkan

inovasi hiburan berbasis web yang terkenal seperti Instagram dan WhatsApp, hal ini dicapai dengan menganalisis perkembangan inovatif dan secara konsisten memanfaatkan waktu dengan memanfaatkan peluang yang ada. Selain itu juga ada situs yang berhasil dibuka bagi para pembeli untuk memberikan informasi tentang hal-hal yang dipublikasikan. Pembagian porsi terintegrasi: anak-anak, hingga orang dewasa maupun mahasiswa dan juga semua kalangan masyarakat, semua itu dipilih karena lokasi berada dekat dengan perumahan masyarakat yang sesuai dengan target pasar.³

2. Target Pemasaran

Dalam target pasar adalah memperhatikan ukuran atau besarnya segmen yang telah dipilih. Target pasar yang dipilih untuk dijadikan target sasaran dalam pemasaran produk kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri adalah di Koperasi Konsumen AI- Muamanah Syariah UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu karena target utamanya adalah mahasiswa yang dianggap memiliki tingkat pertumbuhan penjualan yang tinggi karena lokasinya yang mudah dijangkau dan produk yang ditawarkan masih mudah untuk dijangkau oleh mahasiswa, dan masyarakat diluar umum diluar

³ Stanley Ann Dunham, *Pendekar-Pendekar Besi Nusantara: Kajian Antropologi Tentang Pandai Besi Tradisional Di Indonesia* (PT Mizan Publika, 2008).

kalangan kampus.

3. Positioning

Positioning yaitu kegiatan yang menyangkut di benak konsumen Petunjuk sedikit demi sedikit untuk menciptakan citra terbaik dari barang atau organisasi Anda, mengetahui apa yang terjadi di antara klien tujuan Anda dan membangun kepercayaan pembeli.

4. Strategi Pemasaran

Strategi Pemasaran sangat penting karena manfaat yang benar-benar diperlukan untuk membawa pilihan produk atau organisasi seseorang ke pasar tujuan dan dengan demikian mencapai target terbaik.

Prosedur mengkonsolidasikan tujuan, visi, misi, metodologi dan rencana penting yang dibentuk untuk menjalankan usaha asosiasi pada periode saat ini dan masa depan. Langkah-langkah yang akan diambil oleh suatu organisasi untuk mencapai tujuan pemasarannya dengan jelas dijabarkan dalam metodologi promosi. dengan menjalankan sistem promosi ini, perusahaan dapat memperkuat posisinya dalam pasar serta menggambarkan bagaimana citra dan penampilannya di masa depan.⁴

Kegiatan promosi dapat dilakukan dengan

⁴ Sherin Meliana, Romi Adetio Setiawan, And Khairiah Elwardah, 'Evaluasi Strategi Pemasaran Produk Cicil Emas Dengan Pendekatan Business Model Canvas Dalam Ihsan', *Jurnal Tabarru': Islamic Banking And Finance*, 7.1 (2024), 121–31.

beberapa cara, salah satunya adalah bauran pameran, yang meliputi:

a. Product (Product)

Hal merupakan kerangka pameran utama yang harus diperhatikan oleh seorang investor ketika memajukan karya dan barangnya dengan mempertimbangkan jalannya. bahwa melalui itu dia bisa mendapatkan pemikiran klien sesuai dengan kebutuhannya.⁵

وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لَنَا كُلًّا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَنَسَخَّرْنَا مِنْهُ حَلِيَّةً نَلْبَسُوهَا وَتَرَى الْقُلُوكَ مَوَاجِرَ فِيهِ وَلِتَلْتَبِعُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ ﴿١٤﴾

Artinya : Dialah yang menundukkan lautan (untukmu) agar kamu dapat memakan daging yang segar (ikan) darinya dan (dari lautan itu) kamu mengeluarkan perhiasan yang kamu pakai. Kamu (juga) melihat perahu berlayar padanya, dan agar kamu mencari sebagian karunia-Nya, dan agar kamu bersyukur. (An-Nahl : 14)

b. Harga (Price)

Dalam siklus kesepakatan, biaya merupakan komponen utama.

c. Tempat (Place)

Kawasan penting yang selanjutnya menjadi bagian penting dan penunjang dalam pengambilan

⁵ Moh Erfan Arif, Rila Anggraeni, and Risca Fitri Ayuni, *Bisnis Waralaba* (Universitas Brawijaya Press, 2021).

keputusan pembelian barang dan jasa. Tempat yang dijadikan sebagai titik awal usaha pengumpulan barang tersebut adalah Jl. Lintas Bengkulu-Rezeki, Kota Tarangsari, Kawasan Selma Timur, Pemerintahan Selma, Bengkulu

d. Promosi (Promotion)

Proses pemasaran ini dapat dilakukan dengan cara pengiklanan, atau promosi lewat media sosial. Kegiatan promosi ini menjadi faktor pendukung terhadap keberhasilan pemasaran.

e. Kelemahan dan Kekuatan Kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri :

- 1) Kelemahan Kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri
Banyak orang yang belum terlelalu mengetahui bahwa tulang ikan tenggiri bisa diolah menjadi produk makanan sehingga kerupuk tulang ikan tenggiri sulit untuk di terima masyarkat dengan berdalih kerupuk tulang ikan tenggiri tidak baik untuk dikonsumsi, masa simpan kepatri kerupuk tulsng iksn tenggiri yang tidak bertahan lama dan kandungan minyak yang cukup tinggi.
- 2) Kelebihan Kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri

Table 3.1
Rekap Biaya Peralatan Untuk Kepatri
Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri

No	Uraian Biaya	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis	Harga (Unit)	Jumlah	Penyusutan Rp/Bulan
1	Blender	1	2	120.000	120.000	305
2	Wajan	1	2	35.000	35.000	262
3	Spatula	1	2	5.000	5.000	247
4	Saringan	1	2	20.000	20.000	255
5	Sendok	2	2	5.000	10.000	247
6	Kompore Gas	1	2	150.000	150.000	320
7	Tabung Gas	1	2	20.000	20.000	255
8	Plastik Panjang	1	2	10.000	15.000	250
9	Daun Pisang	1	2	10.000	20.000	250
10	Nampan	2	2	25.000	50.000	257
11	Baskom	2	2	20.00	40.000	255
12	Pisau	1	2	5.000	5.000	247
Jumlah				424.500	490.000	3.150

Pada tabel di atas dapat dilihat penggunaan biaya tetap yang digunakan pada usaha kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri berupa penyusutan sebesar 3.150 perbulanya. Nilai penyusutan ini diperoleh dari harga perunit dan jumlah harga keseluruhan unit dibagi umur ekonomis perbulan, misal 1 tahun terdapat 12 bulan dan 2 tahun 24 bulan. Biaya penyusutan ini sendiri ialah bagian dari

aset tetap yang dianggap telah dikonsumsi/dipakai selama periode berjalan.

Tabel 3.2
Total Biaya Tetap Usaha Kepatri Kerupuk Tulang Ikan
Tenggiri
(Rp/Bulan dan Rp/3Bulan)

No	Uraian Biaya	Nilai Biaya (Rp/Bulan)	Nilai Biaya (Rp/3Bulan)
1	Biaya Penyusutan Peralatan	3.150	9.450
2	Biaya Listrik dan air	50.000	150.000-
3	Biaya Telepon, dll	100.000	300.000
	Jumlah	153.150	459.450

b. Biaya Variabel (*Variabel cost*)

Tabel 3.3
Biaya Variabel Usaha Kepatri Kerupuk Tulang Ikan
Tenggiri
(Rp/Bulan dan Rp/3Bulan)

No	Uraian Bahan Baku	Jumlah Produksi (per 1 kali Produksi)	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp/Bulan)

1	Tulang Ikan Tenggiri	1kg	20.000	20.000	60.000
2	Tepung Tapioka	2kg	12.000	24.000	72.000
3	Telur	6 butir	2.000	12.000	36.000
4	Gula Pasir	½ kg	22.000	10.000	30.000
5	Bawang Merah	½ kg	24.000	6.000	18.000
6	Bawang Putih	½ kg	24.000	6.000	18.000
7	Garam	½ bungkus	6.000	3.000	9.000
8	Penyedap Rasa	1 bungkus	5.000	5.000	15.000
9	Minyak Goreng	1 kg	16.000	16.000	48.000
10	Soda	½ kg	5.000	2.500	7.500
11	Merica	1 bungkus	2.000	2.000	6.000
Jumlah			112.000	106.500	319.000

Pada tabel 3.3 di atas dapat dilihat bahwa penggunaan biaya tetap keseluruhan biaya variable yang digunakan dalam usaha kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri selama kurun waktu 3 bulan yakni sebesar Rp319.000

Komponen biaya pembungkus kemasan yaitu plastic

wraptek klik dengan ukuran kemasan 250gr masing-masing 10 kemasan plastic wraptek klik satu kali produksi dengan harga 2.500 atau perbulanya 50.000, biaya label 1 lembar isi 20 buah label, untuk satu kalo produksi selama satu bulan denga harga 20.000. Biaya bahan bakar seperti penggunaan tabung gas dengan isi ulang tabung gas 3 kali sebesar 60.000. Isi ulang tabung gas dapat digunakan untuk kegiatan pengolahan Kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri selama 3 bulan. Biaya transportasi sebesar 50.000/bulan dan selama 3 bulan sebesar 150.000. Adapun untuk menghitung biaya keseluruhan variabel dalam sebulan dan per 3 bulan, yaitu :

Tabel 3.4
Total Biaya Variabel Usaha Kepatri Kerupuk Tulang Ikan
Tenggiri
(Rp/Bulan dan Rp/3Bulan)

No	Uraian	Nilai (Rp/Bulan)	Nilai(Rp/3Bulan)
1	Biaya Bahan Baku	319.000	957.000
2	Biaya Kemasan Plastik Wrautek klik	50.000	150.000
3	Biaya Prin Label	20.000	60.000
4	Biaya Isi Ulang Tabung Gas	-	60.000
5	Biaya Transportasi	50.000	150.000
Jumlah		389.000	1.377.000

c. Total Biaya Produksi

Tabel 3.5
Total Biaya Bersih Yang Dikeluarkan Dalam Usaha Kepatri
Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri Selama (Rp/Bulan dan
Rp/3Bulan)

No	Penerimaan Biaya	Jumlah (Rp/Bulan)	Jumlah (Rp/3Bulan)
1	Total Biaya Tetap	153.150	459.450
2	Total Biaya Variabel	389.000	1.377.000
	Jumlah	542.150	1.836.450

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah keseluruhan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan yaitu Rp. 542.150 atau sebesar Rp 1.836.450 per bulan nya.

d. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan merupakan tujuan utama mendirikan bisnis. Pembayaran adalah masuknya aset yang terjadi sehubungan dengan rencana produk/organisasi yang dilakukan oleh unit khusus selama periode waktu tertentu.⁶

Dalam usaha yang di jalankan pada pembuatan

⁶ Sochib, *Buku Ajar Pengantar Akuntansi* (Yogyakarta : Deepublish, 2018).

kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri ini rata-rata membutuhkan 3 kg tulang ikan tenggiri dalam sekali produksi dan menghasilkan kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri sebanyak 30 plastik klip wraptek. Jadi dalam perbulanya membutuhkan sebanyak 6 kg tulang ikan tenggiri dan 18 kg tulang ikan tenggiri selama 3 bulan. Maka rata-rata pendapatan yang di terima dalam usaha kepatri kerupuk tulang ikan tenggiri ini bisa dirincikan pada tabel berikut :

Tabel 3.6
Perincian Pendapatan Kepatri Kerupuk ulang Ikan Tenggiri
Selama
(Rp/Bulan dan Rp/3 Bulan)

No	Uraian	HargaJual (Rp/Plastik)	Jumlah Produk Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (Rp/Bulan)	Jumlah Produk Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (Rp/3 Bulan)
1	Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri	20.000	30 Plastik Wrapteck Klip	90 Plastik Wrawteck Klip
Jumlah			600.000	1.800.000

Tabel 3.6

**Perincian Pendapatan Kepatri Kerupuk Tulang Ikan
Tenggiri Selama (Rp/Bulan dan Rp/3Bulan)**

No	Uraian	Harga Jual (Rp/Plastik Wrautek Klip)	Jumlah Produk Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (Rp/Bulan)	Jumlah Produk Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (Rp/3 Bulan)
1	Kepatri Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri	20.000	30	90
Jumlah			600.000	1.800..000

Tabel 3.7

**Rata-Rata Keuntungan Pada Usaha Kepatrio Kerupuk ulang
IkanTenggiri (Rp/Bulan dan (Rp/3 Bulan)**

No	Uraian	Jumlah (Rp/Bulan)	Jumlah (Rp/3 Bulan)
1	Total Pendapatan	600.000	1.800.000
2	Total Biaya	542.150	1.836.450
Jumlah		54.850	-36.450

Jadi keuntungan yang diperoleh pada usaha kerupuk ulang ikan tenggiri yaitu sebesar : Rp. 54.850 per bulan atau sebesar - 36.450 dalam 3 bulannya.

