



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

Penulis  
FEBI AKENTI

**PARTISIPASI MAHASISWA PERBANKAN DALAM  
PENGEMBANGAN UMKM PRODUK MIE LIDI (*PARACHIPS*)  
BAHAN BAKU BIJI KARET MELALUI ASOSIASI UMKM  
BENGKULU UTARA**



*Editor :*

Dr. Desi Isnaini, M.A  
Yenti Sumarni, M.M

**PARTISIPASI MAHASISWA PERBANKAN DALAM  
PENGEMBANGAN UMKM PRODUK MIE LIDI (PARACHIPS)  
BAHAN BAKU BIJI KARET MELALUI ASOSIASI UMKM  
BENGKULU UTARA**



**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

**Oleh:**

**FEBI AKENTI**  
**NIM. 1711140011**

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

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi yang ditulis oleh Febi Akenti NIM.1711140011 dengan judul

**“Partisipasi Mahasiswa Perbankan dalam Pengembangan UMKM**

**Produk Mie Lidi (PARACHIPS) Bahan Baku Biji Karet Melalui**

**Asosiasi UMKM Bengkulu Utara”, Program Studi Perbankan Syariah,**

**Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Telah diperbaiki sesuai dengan saran**

**tim pembimbing. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk**

**diujikan dalam sidang *Munafasyah*. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis**

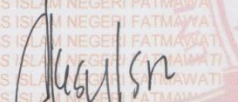
**Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu**

Bengkulu, 27 April 2022 M

25 Ramadan 1443 H

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



**Dr. Desi Isnaini, M.A**

**NIP.197412022006042001**



**Yenti Sumarni, M.M**

**NIP. 197904162007012020**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI**

**FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211

Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172

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

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi dengan judul **“Partisipasi Mahasiswa Pebankan Dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (PARACHIPS) Bahan Baku Biji Karet Melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara”**, ditulis oleh Febi Akenti NIM 1711140011, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UINFAS) Bengkulu pada:

**Hari** : Kamis

**Tanggal** : 15 Desember 2022 M/21 Jumadil Awal 1443 H

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

**Bengkulu, Januari 2023 M**

**Jumadil Akhir 1444 H**

**Tim Sidang Munaqasyah**

**Ketua**

**Andang Sunarto, Ph.D**

**NIP. 197611242006041002**

**Penguji I**

**Andang Sunarto, Ph.D**

**NIP. 197611242006041002**

**Sekretaris**

**Miko Polindi, M.E**

**NIP.199105252020121006**

**Penguji II**

**Badaruddin Nurhab, M.M**

**NIP.198508072015031005**

**Mengetahui**

**Dekan**

**Dr. H. Supardi, M.Ag**

**NIP.196504101993031007**

iii

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul **“Partisipasi Mahasiswa Perbankan Dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (PARACHIPS) Bahan Baku Biji Karet Melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara”**, 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 di tulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dihalaman 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, November 2022 M

26 Rabiul Akhir 1444 H

Mahasiswa yang menyatakan



**Febi Akenti**  
**1711140011**

## ABSTRAK

### **Partisipasi Mahasiswa Perbankan Dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) Bahan Baku Biji Karet Melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara Oleh Febi Akenti, Nim 1711140011**

Skripsi ini disusun untuk mengetahui bagaimana partisipasi mahasiswa perbankan dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet serta bagaimana pemasaran produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara dengan menggunakan strategi pemasaran secara langsung dan pemasaran secara online. Usaha ini berlokasi di Jalan Ahmad Yani No.167 desa Tanjung Raman Rt. 01 Rw. 03 Kec. Argamakmur kota Bengkulu.

Asosiasi UMKM Bengkulu Utara merupakan salah satu objek dalam pengembangan UMKM serta merupakan wadah berkumpul bagi para pelaku UMKM dalam mencari ide dan menyelesaikan permasalahan yang dialami. Partisipasi mahasiswa perbankan dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini yaitu mulai dari mencari ide untuk olahan biji karet sampai dengan proses pemasaran. Mie Lidi (*PARACHIPS*) merupakan olahan makanan ringan yang bahan bakunya dari biji karet dan ditambahkan dengan tepung dan bumbu lainnya. Olahan makanan ringan ini diinovasikan dengan tiga jenis varian rasa yakni original, balado dan rasa jagung. Strategi pemasaran yang dilakukan pun cukup mempunyai peluang yang tinggi sehingga produk ini mampu untuk bersaing dengan produk lainnya. Pemasaran dilakukan melalui media cetak, media sosial serta mempromosikan produk dari mulut ke mulut, bergabung dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara, dengan bergabung di Asosiasi UMKM Bengkulu Utara diharapkan agar produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet lebih dikenal masyarakat dan pangsa pasar semakin luas.

**Kata kunci :** Partisipasi, Mahasiswa Perbankan, Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*), UMKM.

## **ABSTRACT**

### ***Banking Student Participation in MSME Development of Sticky Noodle Products (PARACHIPS) Raw Material for Rubber Seeds through the North Bengkulu MSME Association***

**By Febi Akenti, Nim 1711140011**

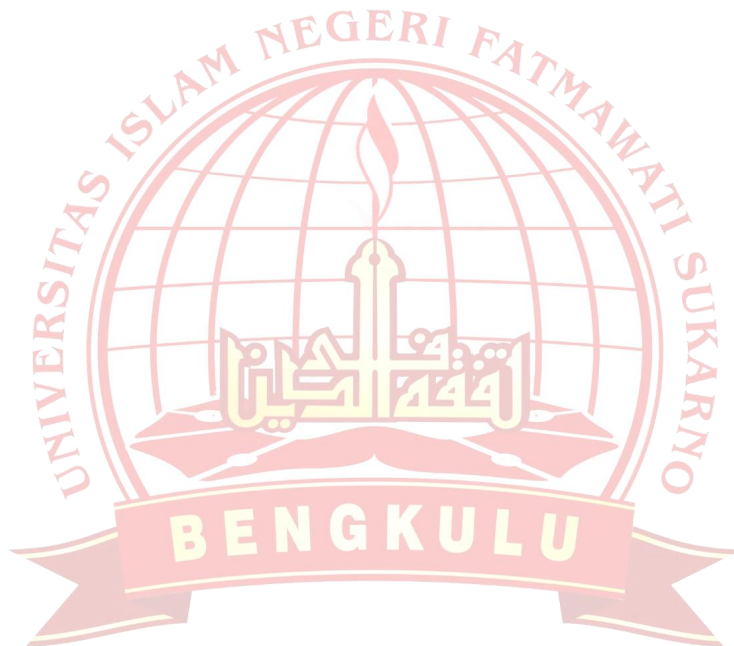
*This thesis was prepared to find out how the participation of banking students in the development of MSME for Mie Lidi (PARACHIPS) products as raw material for rubber seeds and how to market these Mie Lidi (PARACHIPS) products through the North Bengkulu MSME Association using direct marketing strategies and online marketing. This business is located at Jalan Ahmad Yani No.167 Tanjung Raman village Rt. 01 Rw. 03 district, Argamakmur, Bengkulu city.*

*The North Bengkulu MSME Association is one of the objects in the development of MSMEs and is a gathering place for MSME actors in finding ideas and solving problems they experience. The participation of banking students in the development of MSMEs for Mie Lidi (PARACHIPS) products starts from looking for ideas for processed rubber seeds to the marketing process. Mie Lidi (PARACHIPS) is a snack food made from rubber seeds and added with flour and other seasonings. This snack is innovated with three types of flavor variants, namely original, balado and corn flavor. The marketing strategy carried out also has quite a high chance so that this product is able to compete with other products. Marketing is done through print media, social media as well as promoting products by word of mouth, joining the North Bengkulu MSME Association, by joining the North Bengkulu MSME Association, it is hoped that the Mie Lidi (PARACHIPS) product as raw material for rubber seeds is better known to the public and the market share is wider. .*

**Keywords:** *Participation, Banking Student, Stick noodle products (PARACHIPS), MSME.*

## MOTTO

**“Proses yang kamu jalani bisa jadi lambat tetapi berhenti  
tidak menjadikannya lebih cepat”  
(Febi Akenti)**





## PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati kami ucapkan Alhamdulillah dan penuh rasa syukur pada Allah SWT atas nikmat dan kekuatan yang telah diberikan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini, sehingga dengan rahmat-Nya karya ini dapat diselesaikan. Skripsi ini penulis persembahkan sebagai bentuk cinta kasih, tanggung jawab dan hormat tak terhingga kepada:

1. Kedua Orang Tua tercinta, Ayahanda (Minul Asri) dan Ibunda (Sulasmi) yang telah melahirkan, membesarkanku, merawat dan mendidikkku dengan penuh kasih sayang, serta mendoakanku dengan hati yang tulus untuk setiap proses dalam hidupku. Terimakasih bapak dan ibu atas doa dan semangat selama ini yang telah diberikan.
2. Kepada kakak dan adik saya yang telah memberikan semangat selama ini.
3. Desi Isnaini, M.A selaku pembimbing I yang telah membimbing serta memberikan arahan dengan penuh kesabaran.
4. Yenti Sumarni, M.M selaku Ketua Jurusan Ekonomi dan Bisnis Islam di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu dan sekaligus sebagai pembimbing ke-II yang telah memberikan bimbingan, arahan dengan penuh kesabaran serta semangat selama ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar membimbing serta memberikan ilmu pengetahuan kepada saya dengan penuh keikhlasan dan kesabaran.
6. Teman-teman seperjuanganku Wendasari dan Astri Febriani.
7. Dan semua pihak yang telah memberikan arahan serta bantuan dalam penyusunan penulisan skripsi ini dari awal hingga akhir.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang terdapat dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis menerima saran dan kritik

demi kesempurnaan penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak orang.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT, atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Partisipasi Mahasiswa Perbankan dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) Bahan Baku Biji Karet Melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara”**. Shalawat dan salam tak lupa saya panjatkan untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk mengungkap masalah apakah ada partisipasi mahasiswa perbankan dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis telah banyak mendapat bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. H. Zulkarnain, 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 Bengkulu. yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Debby Arisandi, MBA selaku Ketua Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
4. Desi Isnaini, M.A selaku pembimbing I yang telah membimbing serta memberikan arahan dengan penuh kesabaran.

5. Yenti Sumarni, M.M Selaku Ketua Jurusan Ekonomi dan Bisnis Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu sekaligus Selaku Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran
6. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis UINFAS Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Pihak Asosiasi UMKM Bengkulu Utara yang telah membantu dalam proses pemasaran produk serta memberikan arahan terkait produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini.
9. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UINFAS Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal Administrasi.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis memohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis ke depan.

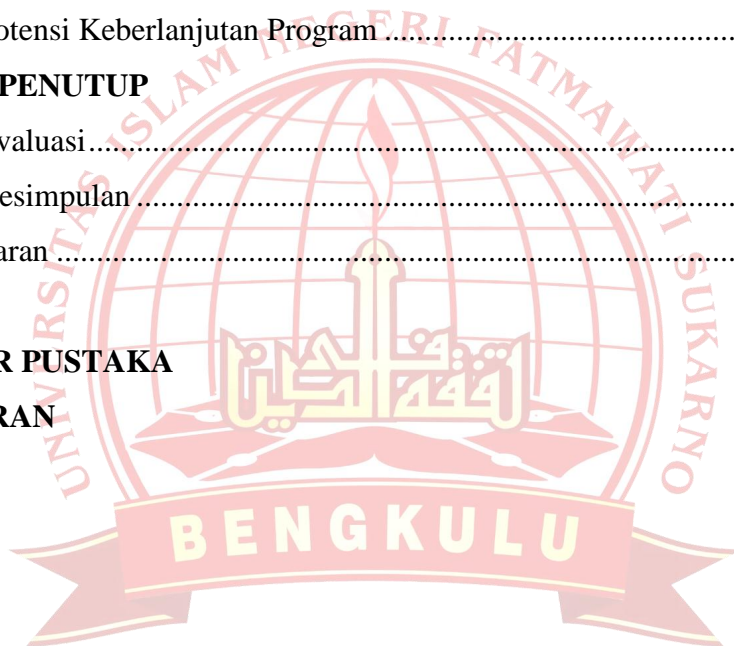
Bengkulu, November 2022 M  
23 Rab.Akhir 1444 H

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>vii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	11
C. Tujuan Program .....	11
D. Manfaat Program .....	12
E. Luaran yang Diharapkan .....	13
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
A. Analisa Produk.....	14
B. Pangsa Pasar.....	20
C. Lokasi Usaha.....	22
D. Analisa Kelayakan Usaha/Program .....	23
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
A. Alat dan Bahan.....	26

B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Pemasaran .....	38
C. Proses Promosi dan Pemasaran.....	40
D. Analisis Peluang Usaha.....	48
<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN</b>	
A. Anggaran Biaya .....	55
B. Jadwal Kegiatan .....	59
<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN</b>	
A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program.....	63
B. Potensi Keberlanjutan Program .....	71
<b>BAB VI PENUTUP</b>	
A. Evaluasi.....	74
B. Kesimpulan .....	75
C. Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR TABEL

Table 2.1 Kandungan Gizi Biji Karet .....	15
Tabel 3.1 Peralatan yang digunakan .....	27
Tabel 3.2 Bahan Produksi .....	28
Tabel 3.3 Proses Pembuatan .....	29
Tabel 3.4 Anggaran Pembelian.....	53
Tabel 3.5 Laporan Penjualan .....	54



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Label pada kemasan .....	19
Gambar 2.2 produk Mie Lidi (PARACHIPS) .....	20
Gambar 3.1 Proses Pengemasan .....	38
Gambar 3.2 Proses Pemasaran .....	46





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Acc Judul

Lampiran 2 Surat Penunjukan Pembimbing

Lampiran 3 Surat izin PIRT (Produk Indutri Rumah Tangga)

Lampiran-Lampiran Biodata

Lampiran Gambar



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah.

Pengangguran di Indonesia masih menjadi persoalan pelik. Semakin banyak penduduk semakin banyak pula angka pengangguran di Indonesia. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengangguran menjadi masalah krusial bagi Indonesia. Meningkatnya angka pertumbuhan ekonomi tidak dengan serta merta mengurangi tingkat pengangguran. Dengan kondisi semacam itu tidak heran jika banyak pihak kemudian beralih pada pengembangan usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang biasa disebut UMKM merupakan pelaku bisnis yang bergerak dibidang usaha, yang mencakup kepentingan masyarakat. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan penopang perekonomian bangsa. Kita bahkan tidak dapat menafikan betapa sangat besar peran UMKM dalam menekan angka pengangguran , menyediakan lapangan kerja, mengurangi angka kemiskinan, meningkatkan angka kesejahteraan dan membangun karekter bangsa melalui kewirausahaan.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Nuramalia Hasanah and dkk, *Mudah Memahami Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)* (Jawa Timur: Uwais Iinspirasi Indonesia, 2020), 6.

Istilah UMKM merujuk pada aktivitas usaha yang didirikan oleh masyarakat, baik berbentuk usaha perorangan maupun badan usaha. Dalam perekonomian Indonesia, UMKM merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar dan terbukti tahan terhadap berbagai macam guncangan krisis ekonomi.<sup>1</sup>

Pengertian UMKM sesuai dengan Undang-undang nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud Undang-Undang. Sedangkan Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil

---

<sup>1</sup> Ika Farida Ulfah, *Akutansi Untuk UKM* (Surakarta: Kekata Group, 2016), h.4.

atau besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang.<sup>2</sup>

Asosiasi UMKM merupakan perkumpulan para pelaku usaha yang memiliki kepentingan yang sama sehingga dibutuhkan pembentukan hubungan atau pertalian antara gagasan, ingatan atau kegiatan yang melibatkan seluruh pancaindra. Dengan adanya Asosiasi UMKM ini tentu bisa bermanfaat bagi para pelaku usaha. Asosiasi UMKM bisa menjadi jembatan bagi pelaku usaha untuk mendapatkan informasi, jaringan usaha, bahkan mampu menjadi jembatan dalam meningkatkan skil atau keterampilan pelaku UMKM. Dalam aspek pemasaran Asosiasi UMKM merupakan tempat untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan pemasaran produk baik secara langsung maupun tidak langsung.

Asosiasi UMKM Bengkulu Utara merupakan salah satu objek dalam pengembangan UMKM serta merupakan wadah berkumpul bagi para pelaku UMKM dalam mencari ide dan menyelesaikan permasalahan yang dialami, apalagi di tengah pandemi yang masih mendera kabupaten Bengkulu Utara, usaha mikro kecil dan menengah terus maju dengan mengusung slogan Gerakan

---

<sup>2</sup> Agusman Ardin and Rahmat Al Hidayat, "Strategi Pengembangan UMKM Meubel Di Kota Bengkulu," *Akuntansi, Keuangan Dan Teknologi Informasi Akuntansi* 1, no. 1 (2020): h.64.

aku Cinta Produk Bengkulu Utara (G-ARU) di bawah bendera asosiasi UMKM Bengkulu Utara.<sup>3</sup> Produk UMKM Bengkulu Utara beraneka ragam bentuk dan harganya. Melihat adanya peluang bisnis pada UMKM Bengkulu Utara, kami sebagai mahasiswa berinisiatif menciptakan produk baru dalam rangka pengembangan UMKM di Bengkulu Utara, dimana kami mempunyai ide untuk menciptakan produk yang belum banyak di jumpai di masyarakat khususnya masyarakat Bengkulu Utara yaitu produk makanan ringan yang berbahan dasar biji karet. Dikarenakan Bengkulu Utara mayoritas memiliki perkebunan karet namun hanya getahnya saja yang di ambil tetapi biji karet hanya terbuang begitu saja, maka dari itu kami memiliki inisiatif untuk mengolah biji karet yang awalnya diketahui memiliki atau mengandung racun kemudian dapat diolah menjadi bahan makanan tentunya dengan melalui tahapan olahan yang sesuai. Dengan beraneka ragamnya produk dan kegiatan para pelaku UMKM di Kabupaten Bengkulu Utara, diharapkan pada masa mendatang dengan kerjasama dan perhatian berbagai pihak, UMKM dapat naik kelas. Dari skala mikro menjadi skala kecil dan skala kecil menjadi skala menengah. Dari kegiatan G-ARU juga diharapkan

---

<sup>3</sup> Bappelitbangda, “Inovasi Daerah: Gerakan Aku Cinta Produk Bengkulu Utara (G-ARU),” [Http://Bappelitbangda.Bengkuluutarakab.Go.Id/2021/12/10/Inovasi-Daerah-Gerakan-Aku-Cinta-Produk-Bengkulu-Utara-g-Aru/](http://Bappelitbangda.Bengkuluutarakab.Go.Id/2021/12/10/Inovasi-Daerah-Gerakan-Aku-Cinta-Produk-Bengkulu-Utara-g-Aru/).

produk-produk yang dihasilkan UMKM dapat menjadi tuan rumah di negeri sendiri bahkan dapat memasuki pasar regional, nasional maupun internasional. Sehingga perekonomian Bengkulu Utara dapat menjadi lebih baik.<sup>4</sup>

Tanaman karet secara alami berasal dan berkembang dari hutan Amazon yang dapat ditemukan di beberapa negara Amerika Latin yaitu Bolivia, Brazil, Colombia, Ecuador, French, Gulana, Guyana, Peru, Surinam dan Venezuela. Proses domestikasi tanaman karet pertama kali dilakukan oleh Henry Wickham seorang naturalis berkebangsaan Inggris pada tahun 1876 dengan melakukan ekspedisi tersebut mendapatkan 70.000 biji dari wilayah Rio Tapajoz dan mengirimkannya ke *Kew Botanical Garden (United Kingdom)*. Sebanyak 1.911 benih selanjutnya dikirim ke *Ceylon Botanical Garden (Srilanka)* dan 22 tanaman dikirim ke Singapura yang selanjutnya tersebar ke Daerah Malaya (*Baulkwill, 1989*). Menurut Imle (1978) dan Thomas (2001) tanaman karet klonal yang tersebar pada perkebunan di wilayah Asia Tenggara saat ini merupakan berasal dari tanaman koleksi Wickham.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Bappelitbangda, “Inovasi Daerah: Gerakan Aku Cinta Produk Bengkulu Utara (G-ARU).”

<sup>5</sup> Muhamad Rizqi Darojat and Sayurandi, “Status Klon-Klon Karet Seri IRR Hasil Kegiatan Pemuliaan Dan Adopsinya Di Perkebunan Karet Indonesia,” *Perspektif* 17, no. 2 (2018): h. 102.

Perkebunan karet hampir menyebar di seluruh wilayah Indonesia. Sumatera dan Kalimantan merupakan wilayah dengan luas lahan dan produksi karet tertinggi di Indonesia, termasuk provinsi Bengkulu. Berdasarkan data dari Badan Koordinasi Penanaman Modal (BPKM 2014), luas lahan perkebunan karet di Bengkulu pada tahun 2013 adalah 114.538 ha dengan potensi produksi 87.461 ton getah karet. Kabupaten Bengkulu Utara merupakan tiga dari sepuluh kabupaten yang memiliki perkebunan karet terluas di provinsi Bengkulu. Total luas lahan perkebunan karet di Kabupaten Bengkulu Utara adalah 10.349 ha yang terdiri atas 2.923 ha tanaman belum menghasilkan (TBM), 6.825 ha tanaman menghasilkan (TBM) dan 601 ha tanaman tidak menghasilkan (TTM). Tanaman karet mempunyai peran yang strategis dalam mitigasi perubahan iklim, peran tersebut antara lain dapat mengurangi emisi gas CO<sub>2</sub> di udara melalui penyerapan gas CO<sub>2</sub> oleh tajuk tanaman dan pemanfaatan biji karet untuk biodiesel. Potensi produksi getah karet di Kabupaten Bengkulu Utara adalah 9.335 ton. Selain menghasilkan getah, tanaman karet menghasilkan biji. Hanya sekitar 20% biji karet yang digunakan sebagai benih.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Reza Ramdan Rivai, Frisca Damayanti, and Marlia Handayani, "Pengembangan Potensi Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif Di Bengkulu Utara" 1, no. 2 (2015): h. 343.

Buah karet memiliki pembagian ruang yang jelas. Jumlah ruang biasanya tiga, namun kadang-kadang bisa sampai enam ruang. Garis tengah buah 3-5 cm. Bila buah sudah masak, maka akan pecah dengan sendirinya. Biji karet terdapat dalam setiap ruang buah. Jumlah biji karet biasanya tiga, tetapi kadang-kadang bisa sampai enam sesuai dengan jumlah ruang. Ukuran biji besar dengan kulit keras. Warnanya coklat kehitaman dengan bercak-bercak berpola yang khas.<sup>7</sup>

Biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi, yaitu sekitar 45,63%. Selain itu, daging biji karet mengandung karbohidrat 15,9%, protein 27%, lemak 32,3% dan abu 3,96%. Kandungan gizi dalam biji karet cukup tinggi, sehingga berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan. Namun, ada beberapa kendala dalam pemanfaatan biji karet tersebut sebagai bahan makanan, yaitu adanya linamarin yang terkandung dalam biji karet. Linamarin merupakan racun, yang bila terhidrolisis akan menghasilkan asam sianida (HCN) yang membuat biji karet berbahaya apabila dikonsumsi. Gejala keracunan sianida antara lain meliputi penyempitan saluran nafas, mual, muntah, sakit kepala, bahkan pada kasus berat dapat menimbulkan kematian. Jumlah sianida

---

<sup>7</sup> DKK Achmad Zaini, *Pengembangan Karet Studi Kasus Di Kutai Timur* (Samarinda: Mulawarman Univerzity Press, n.d.), h. 23.



yang masuk ke tubuh tidak boleh melebihi 1 mg per kilogram berat badan per hari.<sup>8</sup>

Asam sianida terbentuk secara enzimatik dari dua senyawa prekursor (bakal racun), yaitu linamarin dan metil linamarin. Kedua senyawa ini kontak dengan enzim linamarase dan oksigen dari udara yang merombaknya menjadi glukosa, aseton dan asam sianida. Asam sianida mempunyai sifat mudah larut dan mudah menguap, oleh karena itu untuk menurunkan atau mengurangi kadar asam sianida pada biji karet dapat dilakukan dengan pencucian atau perendaman. Perendaman dilakukan dengan menambahkan kapur sirih selama 12 jam hingga 24 jam dengan mengganti air rendaman selama 6 jam sekali dan perebusan biji karet selama 12 jam. Dampak adanya kandungan asam sianida (HCN) pada biji karet menyebabkan timbulnya keraguan masyarakat untuk memanfaatkan biji karet sebagai bahan pangan. Padahal kandungan asam sianida (HCN) yang ada pada biji karet ini bisa diatasi menggunakan proses pengolahan yang sempurna.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Dwi Ardiana Setyawardhani, Haifa Siti alkautsar, and Usad Rodhiyatul Fadhillah, "Pengolahan Biji Karet Sebagai Bahan Baku Pembuatan Minyak Pangan," *EDIBLEOIL* 12, no. 1 (2013): h. 23.

<sup>9</sup> Dwi Ardiana Setyawardhani, Haifa Siti alkautsar, and Usad Rodhiyatul Fadhillah, "Pengolahan Biji Karet Sebagai Bahan Baku Pembuatan Minyak Pangan," h. 24.

Biji karet yang telah melalui proses pengolahan yang sesuai kemudian dapat diolah menjadi pangan alternatif seperti keripik biji karet. Keripik Biji Karet atau *PARACHIPS* (Mie Lidi) dibuat dengan menggabungkan tepung terigu, tepung sagu/kanji dan bumbu-bumbu. Penambahan bumbu-bumbu untuk memberikan rasa gurih pada kerupuk Biji Karet tersebut. Mie lidi merupakan salah satu makanan ringan yang banyak diminati oleh kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Adanya inovasi baru dari Mie Lidi bahan baku Biji Karet diharapkan para pencinta Mie Lidi tertarik akan produk inovasi baru ini kemudian nantinya produk Mie Lidi ini akan dipasarkan melalui proses pemasaran baik secara online/media sosial ataupun dipasarkan secara langsung.

Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial dimana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan dan saling mempertukarkan produk dan jasa serta nilai antara seseorang dengan yang lainnya. Peranan pemasaran saat ini tidak hanya menyampaikan produk atau jasa hingga ke tangan konsumen, tetapi juga bagaimana produk atau jasa tersebut dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan secara berkelanjutan, sehingga keuntungan perusahaan dapat diperoleh dengan

terjadinya pembelian yang berulang. Tujuan dari pemasaran adalah menarik pelanggan baru dengan menciptakan suatu produk yang sesuai dengan keinginan konsumen, menjanjikan nilai superior, menetapkan harga menarik, mendistribusikan produk dengan mudah, mempromosikan secara efektif serta mempertahankan pelanggan yang sudah ada dengan tetap memegang prinsip kepuasan pelanggan.<sup>10</sup>

UMKM memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja, UKM juga berperan dalam pendistribusian hasil pembangunan dan merupakan motor penggerak pertumbuhan aktivitas ekonomi nasional. Perhatian pada pengembangan sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memberikan makna tersendiri pada usaha menekan angka kemiskinan suatu negara. Pertumbuhan dan pengembangan sektor UMKM sering diartikan sebagai salah satu indikator keberhasilan pembangunan, khususnya bagi negara-negara yang memiliki income perkapita yang rendah.<sup>11</sup>

Kontribusi strategis sektor UMKM membuat pemerintah terus mengembangkan pertumbuhan UMKM

---

<sup>10</sup> Budi Rahayu Tanama Putri, *Manajemen Pemasaran* (Denpasar: Universitas Udayana, 2017), h. 1.

<sup>11</sup> Nuramalia Hasanah and dkk, *Mudah Memahami Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)*, h.9.

Indonesia agar terciptanya kemandirian ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. bentuk upaya pemerintah adalah dengan dicanangkannya program “*One Village, One Product*” pada tahun 2007.<sup>12</sup> Program ini bertujuan untuk membangun kemandirian dan kesejahteraan ekonomi lokal dengan mengandalkan khas dan kebudayaan lokal yang berpotensi. Produk kebanggaan lokal yang mendominasi program ini adalah kerajinan dan makanan. Bengkulu Utara merupakan salah satu kota di provinsi Bengkulu. UMKM berkembang pesat di Bengkulu Utara dalam beberapa tahun terakhir. Jumlah usaha kecil dan menengah, usaha besar, bahkan yang bergerak di industri informal terus bertambah. Fenomena pengurangan pengangguran usia kerja di Bengkulu Utara jelas berdampak positif karena industri yang ada dapat terus menyerap tenaga kerja. Salah satu program dari UMKM Bengkulu Utara adalah G-ARU( Gerakan Aku Cinta Produk Bengkulu Utara) dimana program ini bertujuan untuk membimbing dan menciptakan produk baru yang nanti dapat dijadikan salah satu produk unggulan Bengkulu Utara. G-ARU juga membantu dalam proses pemasaran hasil produk dengan mengadakan atau

---

<sup>12</sup> Halim Oky Zulkarnaen, “Analisi Strategi Pemasaran Pada Usaha Kecil Menengah (UMKM) Makanan Ringan” (Universitas Diponegoro, 2013), h. 2.

mengikuti kegiatan bazar ataupun perlombaan yang diadakan oleh pemerintah Bengkulu Utara.

### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana Partisipasi Mahasiswa Perbankan dalam pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet?
2. Bagaimana Pemasaran produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM di Bengkulu Utara?

### **C. Tujuan Program**

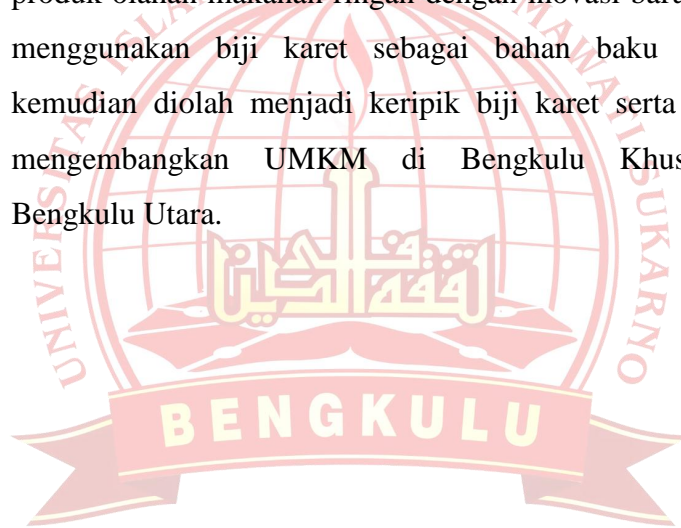
1. Untuk mengetahui Bagaimana Partisipasi Mahasiswa Perbankan dalam pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet.
2. Untuk mengetahui Bagaimana pemasaran produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM di Bengkulu Utara.

### **D. Manfaat Program**

1. Memberikan informasi kepada mahasiswa perbankan mengenai Program Kreativitas Mahasiswa dalam pemanfaatan biji karet menjadi pangan alternatif.
2. Membangun minat dan kreativitas mahasiswa untuk berwirausaha
3. Memberikan informasi tentang pengembangan UMKM di Bengkulu Utara.

### **E. Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah dapat membangun minat mahasiswa perbankan dalam berwirausaha serta mengembangkan kreativitas mahasiswa perbankan dalam menciptakan produk olahan makanan ringan dengan inovasi baru yaitu menggunakan biji karet sebagai bahan baku utama kemudian diolah menjadi keripik biji karet serta dapat mengembangkan UMKM di Bengkulu Khususnya Bengkulu Utara.



## BAB II

### GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

#### A. Analisa Produk

Produk merupakan suatu yang bersifat kompleks, yang dapat diraba maupun tidak diraba, yang didalamnya termasuk kemasan, harga, prestise perusahaan dan pelayanan jasa perusahaan yang diterima oleh pembeli untuk memuaskan keinginan dan kebutuhannya.<sup>13</sup> Produk ini memiliki nama yakni Mie Lidi (*PARACHIPS*) yang merupakan salah satu olahan makanan ringan yang berbahan baku biji karet. Maka dengan adanya inovasi olahan makanan ringan ini masyarakat dapat merasakan rasa baru.

Biji karet merupakan bagian yang terdapat didalam buah karet. Biji karet berbentuk kotak tiga atau empat. Buah biji karet muda berwarna hijau namun setelah berumur enam bulan buah karet akan berubah warna menjadi cokelat dan pecah sehingga akan melepaskan buah karet dari tempurung buah karet tersebut. Biji karet juga merupakan bagian hasil samping dari tanaman karet (*Hevea brasiliensis*) yang termasuk kedalam limbah yang belum banyak dimanfaatkan. Biji karet memiliki kulit atau cangkang yang keras dan bentuknya berukuran besar. Warna dari biji karet yaitu berwarna cokelat kehitaman

---

<sup>13</sup> Arief Rahman Kurniawan, *Total Marketing* (Yogyakarta: Kobis, 2014), h.18.

dengan memiliki motif-motif khas biji karet yaitu seperti corak batik. Kandungan gizi yang terdapat dalam biji karet adalah minyak dan protein serta asam amino esensial yang banyak dibutuhkan oleh tubuh.<sup>1</sup>

Kandungan gizi yang terdapat pada biji karet (*Hevea brasiliensis*) yaitu kandungan proteinnya mencapai 27% yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati. Namun meskipun demikian, sampai saat ini belum banyak pemanfaatan mengenai biji karet. Hal ini disebabkan karena didalam biji karet juga mengandung Linamirin (Sianogenik glukosa) yang cukup tinggi. Dimana Linamirin ini merupakan kandungan racun yang akan menghasilkan asam sianida (HCN) apabila terjadi proses hidrolisis. Hal ini yang menyebabkan biji karet berbahaya dikonsumsi apabila sebelumnya tidak diberikan perlakuan untuk menghilangkan kadar HCN. Berikut ini data kandungan biji karet yang belum diberikan perlakuan apapun :<sup>2</sup>

**Tabel 2.1 Kandungan Gizi Biji Karet**

Kandungan gizi	Kadar (%)
Protein	27
Lemak	32,3

<sup>1</sup> Wahyu Mushollaeni and dkk, *Reduksi Sianida Pada Biji Karet Melalui Fermentasi* (Malang: UNITRI Press, 2019), h. 11.

<sup>2</sup> Wahyu Mushollaeni and dkk, *Reduksi Sianida Pada Biji Karet Melalui Fermentasi* , h. 13.



Air	3,6
Abu	2,4
Thiamin	450mg
Karoten dan tokoferol	250mg
Asam sianida	33000 ppm/330mg

Sumber: Wahyu Mushollaeni (2019)

Tabel di atas menunjukkan bahwa kandungan tertinggi yang terdapat dalam biji karet yaitu asam sianida atau HCN sebesar 33000ppm/330mg atau setara dengan 100 ppm/mg. Dilihat dari kandungan gizinya yang tertinggi yaitu lemak dan yang terendah yaitu abu. Kandungan protein biji karet yaitu sebesar 27%, dimana kandungannya diatas kandungan protein dari kacang hijau yaitu 24% dan kacang hitam 21%.<sup>3</sup>

HCN pada biji karet dapat dikeluarkan apabila suatu bahan dihancurkan, dikunyah, mengalami pengirisan atau rusak. Bila dicerna, HCN sangat mudah terserap oleh pencernaan dan masuk kedalam saluran darah. Penurunan kadar asam sianida (HCN) pada biji karet dapat dilakukan dengan perebusan dan perendaman dimana proses ini bertujuan agar terjadi proses hidrolisa enzimatis pada ikatan sianida karena salah satu sifat dari asam sianida (HCN) ini yaitu mudah larut dalam air karena memiliki titik didih yang rendah yaitu sebesar

---

<sup>3</sup> Wahyu Mushollaeni and dkk, *Reduksi Sianida Pada Biji Karet Melalui Fermentasi*, h. 13.

260C.<sup>4</sup> Perlakuan perendaman dan perebusan dapat menurunkan kadar HCN pada pengolahan biji karet. Hasil penurunan paling optimal pada perendaman selama 24 jam dilanjutkan perebusan selama 1,5 jam.<sup>5</sup>

Sebelum melakukan kegiatan produksi tim mencari bahan baku yakni biji karet di kebun karet milik orang tua salah satu tim yang berada di Dusun Curup Kecamatan Air Besi Kabupaten Bengkulu Utara, setelah mengumpulkan biji karet kemudian tim menyiapkan peralatan apa saja yang dibutuhkan pada pengolahan biji karet kemudian tim mengeloh biji karet menjadi mie lidi dan setelah itu membagikan ke tetangga agar dapat melakukan evaluasi produk. Kemudian setelah melakukan evaluasi produk terciptalah mie lidi biji karet yang gurih dan renyah.

Setelah melakukan evaluasi pada produk kami kemudian menentukan merek, label dan kemasan untuk produk yang akan diproduksi. Pertama, Merek merupakan bukti identitas suatu produk perusahaan yang menjadi faktor pembeda dengan produk perusahaan lain dan juga berguna sebagai faktor penarik minat beli konsumen atas suatu produk, karena merek juga dapat mencerminkan kualitas dan kinerja suatu produk. Pemberian merek

---

<sup>4</sup> Wahyu Mushollaeni and dkk, *Reduksi Sianida Pada Biji Karet Melalui Fermentasi*, h. 13.

<sup>5</sup> Rizka Karima, "Pengaruh Perendaman Dan Perebusan Terhadap Kadar HCN Pada Biji Karet" 7, no. 1 (2015).

adalah seni dan landasan pemasaran. Keahlian paling unik dari ahli pemasaran profesional adalah kemampuannya untuk menciptakan, memelihara, melindungi, dan meningkatkan merek. Merek mengidentifikasi penjual atau pembuat, merek dapat berupa nam, merek dagang, logo atau simbol lain.<sup>6</sup> Fungsinya adalah untuk membedakan suatu produk dengan produk lainnya.

Merek atau simbol yang kami gunakan dalam produk ini adalah *PARACHIPS*. *PARACHIPS* merupakan gabungan antara dua kata yakni Para dan Chips. Para berasal dari bahasa rejang yang memiliki arti karet sedangkan Chips berasal dari bahasa inggris yang berarti Keripik. Jadi *PARACHIPS* adalah keripik yang berbahan baku biji karet yang dibuat dalam bentuk Mie Lidi. Kedua kemasan, kemasan adalah wadah atau pembungkus suatu produk dengan tujuan untuk melindungi suatu produk. Kemasan yang akan kami gunakan untuk *PARACHIPS* ini adalah Plastik Klip.

---

<sup>6</sup> Herdiana and Patar Simamora, "Studi Keputusan Pembelian Konsumen Berdasarkan Loyalitas Merek," *JIMAFE* 1, no. 2 (2018): h. 25-27.

**Gambar 2.1 Label pada kemasan**



Produk yang akan dibuat yaitu Mie Lidi (*PARACHIPS*) yang berbahan baku biji karet. Pengolahannya dengan cara menggabungkan antara olahan biji karet dengan tepung dan bumbu-bumbu tambahan lainnya. Sesuai dengan nama produknya, Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini dibuat dengan bentuk Mie Lidi pada umumnya agar lebih praktis untuk dikonsumsi. Pada pembuatan Mie Lidi (*PARACHIPS*) juga tidak menggunakan bahan pengawet. Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini akan dikemas dengan menggunakan kemasan plastik klip dan diberikan label pada kemasannya. Produk ini kemudian akan dipasarkan melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara, melalui pemanfaatan media sosial seperti *Whatsapp*, *Facebook* dan *Instagram*.

**Gambar 2.2 produk yang akan diproduksi**



Perbedaan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet dengan produk makanan ringan lainnya adalah Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini merupakan produk yang unik dan langka, belum banyak di jumpai sebelumnya khususnya di daerah Bengkulu. Dengan adanya inovasi baru Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini kami harap dapat menarik minat masyarakat akan produk olahan makanan ringan baru yang dimana nanti adanya berbagai varian rasa serta kemasan yang menarik, tentunya produk ini dapat dikonsumsi dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa.

## **B. Pangsa Pasar**

Pangsa pasar merupakan keseluruhan permintaan suatu barang pada suatu wilayah. Segmentasi pasar biasanya digunakan untuk mengidentifikasi,

menentukan target pelanggan, dan memberikan data pendukung elemen rencana pemasaran.<sup>7</sup>

Menentukan target pasar menjadi kegiatan penting sebelum melakukan penjualan. Sebelum melakukan kegiatan pemasaran seorang pelaku usaha harus menargetkan siapa saja yang akan menjadi calon konsumen, maka dari itu agar UMKM di Bengkulu Utara dapat berkembang dan usaha UMKM yang kami lakukan tetap produktif maka dalam pemasaran produk yaitu Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini karena produk ini termasuk ke dalam jenis makanan ringan yang dimana banyak kalangan yang menyukai mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, maka target pasar yang kami lakukan adalah kalangan anak-anak hingga orang dewasa baik dilingkungan tempat produksi, tempat wisata dan tempat UMKM di Bengkulu Utara itu sendiri. Untuk merealisasikannya, Asosiasi UMKM Bengkulu Utara juga menyediakan wadah/tempat bagi para pelaku usaha baru untuk mempromosikan produknya, salah satunya yaitu mengadakan kegiatan bazar. Maka lokasi pemasaran yang akan kami lakukan adalah dengan mengikuti acara bazar yang diadakan oleh UMKM Bengkulu Utara, media sosial serta melakukan pemasaran dengan menitipkan diwarung-

---

<sup>7</sup> Dian Widyaningtyas and Tri Widodo, "Analisis Pangsa Pasar Dan Daya Saing CPO Indonesia Di Uni Eropa ,," *Ekonomi Manajemen Sumber Daya* 18, no. 2 (2016): h. 139.

warung kecil sekitaran tempat produksi. Strategi pemasaran yang dapat diterapkan adalah dengan menjual produk parachips melalui promosi dari mulut ke mulut atau mengikuti kegiatan bazar, sosial media, terjun langsung kemasyarakat. Target pelanggan adalah seluruh kalangan masyarakat.

### C. Lokasi Usaha

Penentuan lokasi sebuah industri atau bisnis sangat tergantung pada tujuan industri atau bisnis didirikan. Selain itu juga tergantung pada kapasitas maupun jenis industri atau bisnis yang dijalankan. Berbagai faktor perlu dipertimbang dalam menentukan sebuah lokasi usaha . faktor utama adalah biaya akibat dari penempatan industri atau usaha di lokasi yang dipilih. Biaya yang murah menjadi tujuan pengambilan keputusan, karena lokasi dengan biaya yang murah dapat mampu bersaing dengan pesaing yang lain.<sup>8</sup>

Lokasi usaha juga berperan penting dalam mencapai target pasar, lokasi usaha yang tepat diharapkan dapat memenuhi harapan pengusaha untuk menarik minat konsumen dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Lokasi usaha yang berdekatan dengan target pasar akan memungkinkan sebuah usaha dapat memberikan pelayanan yang memuaskan pelanggan dan keunggulan lainnya

---

<sup>8</sup> Hari Purnomo, *Manajemen Operasi* (Yogyakarta: Sigma , 2017), h. 76.

dapat menghemat biaya pengiriman.<sup>9</sup> Melihat tingkat kepadatan penduduk di sekitar lokasi, besar pendapatan masyarakat, tingkat keramaian lalu lalang kendaraan yang lewat, adanya usaha yang mendukung lokasi tersebut serta akses menuju lokasi produksi yang mudah, maka kami memilih Lokasi produksi mie lidi ini di Jalan Ahmad Yani no.167 desa Tanjung Raman Rt.01 Rw.03 Kecamatan Argamakmur kota Bengkulu di karenakan lokasinya yang strategis, dengan konsep produksi rumahan bersama, target konsumen adalah anak-anak, remaja, dewasa maupun orang tua. Maka untuk lokasi pemasaran yang tepat adalah sekitaran rumah produksi serta tempat wisata yang ada di Bengkulu Utara khususnya Kecamatan Argamakmur.

#### **D. Analisa Kelayakan Usaha/Program**

Usaha yang akan dijalankan diharapkan dapat memberikan penghasilan sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Pencapaian tujuan usaha harus memenuhi beberapa kriteria kelayakan usaha. Artinya, jika dilihat dari segi bisnis, suatu usaha sebelum dijalankan harus dinilai pantas atau tidak untuk dijalankan. Pantas artinya

---

<sup>9</sup> Eko Nur Fu'ad, "Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Berskala Mikro/Kecil Di Komplek Shopping Centre Jepara," *Media Ekonomi dan Manajemen* 30, no. 1 (2015): h. 59.



layak atau akan memberikan keuntungan dan manfaat yang maksimal.<sup>10</sup>

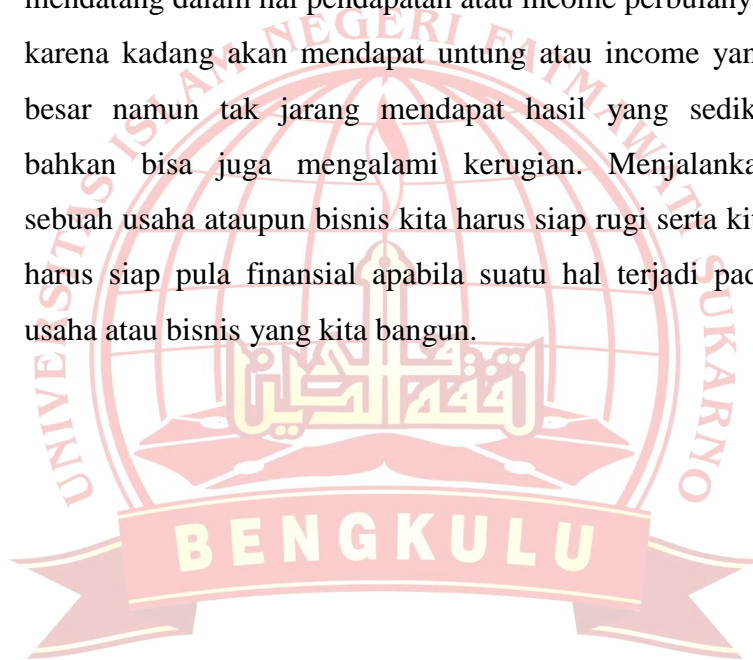
Program yang akan di jalankan pada pemasaran produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku Biji Karet ini adalah melakukan kegiatan pemasaran pada acara bazar yang akan di adakan oleh pihak UMKM Bengkulu Utara pada tanggal 14 Desember 2021. Serta akan mengikuti kegiatan pelatihan keamanan pangan di Bengkulu Utara untuk menunjang produk Mie lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini agar semakin maju. Maka dari itu kami sebagai mahasiswa Perbankan melakukan analisis mengenai program yang akan dijalankan yaitu tentang kelayakan pangan dan bahan baku produk yang akan di gunakan, kemudian dari segi SDM yang ada di Bengkulu Utara untuk mampu bersaing dengan pelaku usaha yang lain.

Berdasarkan analisis pasar Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini mempunyai peluang yang tinggi di banding produk lain adapun berbagai manfaat dan keunggulanya antara lain produk ini terbuat dari bahan-bahan yang alami dan dari proses pengumpulan biji karet hingga pembuatannya yang cukup memakan waktu, serta berbagai manfaat yang terkandung di dalamnya memiliki tingkat gizi yang cukup baik. Sehingga Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji

---

<sup>10</sup> Kasmir, *Kewirausahaan* (Depok: Rajagrafindo Persada, 2006), h. 260.

karet ini memiliki keunggulan serta keunikan yang mana produk ini jarang sekali dijumpai khususnya di daerah Bengkulu Utara tempat dimana produk ini di produksi. Usaha ini juga termasuk investasi dimasa mendatang karena bisa menjadi suatu potensi penghasilan jangka panjang. Apabila usaha ini mengalami kerugian dimasa mendatang dalam hal pendapatan atau income perbulanya, karena kadang akan mendapat untung atau income yang besar namun tak jarang mendapat hasil yang sedikit bahkan bisa juga mengalami kerugian. Menjalankan sebuah usaha ataupun bisnis kita harus siap rugi serta kita harus siap pula finansial apabila suatu hal terjadi pada usaha atau bisnis yang kita bangun.



## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **A. Alat dan Bahan**

##### **1. Peralatan**

Peralatan adalah suatu alat ataupun bisa berbentuk tempat yang gunanya adalah untuk mendukung berjalannya pekerjaan. Peralatan pada umumnya lebih tahan lama (masa manfaatnya lebih lama) jika dibandingkan dengan perlengkapan (*supplies*). Istilah peralatan dalam akuntansi adalah mengacu pada mesin, perabot, dan peralatan kantor, kendaraan, komputer, perangkat elektronik dan mesin perkantoran.<sup>11</sup>

##### **Ciri-ciri peralatan :**

- 1) Terdapatnya biaya penyusutannya.
- 2) Bisa dijual kembali dan akan terdapat Gain atau Loss pada saat menjualnya.
- 3) Masa manfaat atau masa pemakaiannya lebih dari satu tahun.
- 4) Biasanya digunakan dengan listrik
- 5) Lebih mahal dan lebih besar.

---

<sup>11</sup>

<https://id.scribd.com/document/367057065/pengertian-peralatan-adalah-suatu-alat-ataupun-bisa-berbentuk-tempat-yang-gunanya-adalah-untuk-mendukung-berjalannya-pekerjaan>. Diakses 18 Mei 2022

- 6) Tujuan utamanya adalah sebagai pendukung jalannya usaha (jika tidak ada peralatan maka usaha tidak jalan).
- 7) Dicatat sebagai fixed asset (aktiva tetap) atau capital asset.

Adapun peralatan yang digunakan pada produksi Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.1 Peralatan**

No	Peralatan	Jumlah	Satuan
1	Baskom	2	Bh
2	Pisau	1	Bh
3	Blender	1	Set
4	Mesin mie	1	Set
5	Kemasan	8	Pack
6	Kompur Gas	1	Unit
7	Kuali	1	Bh

Sumber: data diolah (2022)

## 2. Bahan

Bahan pangan adalah bahan yang dapat dijadikan makanan, seperti beras, terigu, jagung, ubi, daging dan lain-lain.<sup>1</sup> Bahan pangan mengandung enam komponen zat gizi utama yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air serta komponen lain yang tidak

<sup>1</sup> <https://www.gurupendidikan.co.id/penggolongan-bahan-pangan/>.  
Diakses 18 Mei 2022.

termasuk komponen zat gizi.<sup>2</sup> Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.2 Bahan**

	Jumlah	Harga satuan	Total harga
Tepung sagu	4 kg	Rp. 12.000	Rp. 48.000
Biji karet	4 kg	Rp. 0	Rp. 0
Tepung terigu	8 kg	Rp. 9.000	Rp. 72.000
Kaldu bubuk	8 Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 8.000
Bawang merah dan bawang putih	2 kg	Rp. 40.000	Rp. 80.000
Garam	1 bungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Perasa jagung	5 bungkus	Rp. 6.000	Rp. 30.000
Perasa balado	5 bungkus	Rp. 6.000	Rp. 30.000
Kunyit bubuk	2 bungkus	Rp. 2.000	Rp. 4.000
Lada bubuk	2 bungkus	Rp. 1.000	Rp. 2.000
Minyak goreng	5 L	Rp. 15.000	Rp. 75.000
Kapur sirih	1 bungkus	Rp.	Rp. 10.000

<sup>2</sup> Rina Yenrina, *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif* (Padang: Andalas University Press, n.d.), h. 1.

		10.000	
Plastik kemasan	8 pack	Rp. 15.000	Rp. 120.000
<b>Total investasi modal kerja</b>			<b>Rp.484.000</b>


Sumber: data diolah (2022)


tabel di atas merupakan bahan-bahan yang digunakan dalam produksi mie lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet.

### 3. Proses pembuatan

Berikut ini adalah proses pembuatan Mi Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet:

**Tabel 3.3 Proses Pembuatan**



No	Proses pengolahan	Durasi	Peralatan	Bahan	Keterangan
1	Pengupasan cangkang biji karet dan Perebusan 	1-2 jam	Kuali/ panci	Biji karet	1. Biji karet dipecahkan agar isinya dapat terpisah dari cangkangnya yang keras. 2. Selanjutnya biji karet di cuci bersih lalu direbus dengan menambahkan


					<p>garam secukupnya.</p> <p>3. Perebusan dilakukan selama 1-2 jam dengan api sedang cenderung besar, setelah matang angkat dan tiriskan.</p>
2	<p>Perendaman</p> 	1x24 jam	Baskom	Air bersih dan kapur sirih	<p>1. Biji karet yang telah matang selanjutnya direndam dalam air yang ditambahkan 1 sdt kapur sirih selama 1x24 jam.</p> <p>2. Proses perendaman dan penambahan kapur sirih berfungsi</p>

					<p>menurunkan kadar asam sianida (HCN) yang terkandung dalam biji karet sampai batas minimal sehingga aman untuk dikonsumsi.</p> <p>3. Selama perendaman air dalam baskom di buang dan diganti setiap 6 jam sekali untuk menghindari kuman dan mencegah air rendaman mengeluarkan bau.</p>
3	Pengupasan kulit ari pada Biji Karet				<p>1. Pengupasan kulit ari pada Biji Karet berfungsi</p>



	 <p>pengupasan kulit ari biji karet</p> 				<p>untuk menghilangkan warna hitam pada kulit Biji Karet serta agar adonan Mie Lidi (<i>PARACHIPS</i>) bagus .</p>
3	<p>Pengadonan</p> 	1-2 jam	Semua peralatan	Semua bahan (Kecuali Kapur sirih)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biji karet yang telah melalui proses perendaman selanjutnya dicuci kembali dengan air bersih.</li> <li>2. Siapkan semua bahan bumbu yang dibutuhkan dan cuci bersih.</li> <li>3. Biji karet dan semua bumbu selanjutnya</li> </ol>

	 			<p>diblender dengan menambahkan air secukupnya sampai halus dan menjadi bubur.</p> <p>4. Kemudian takar tepung yang akan digunakan menggunakan timbangan.</p> <p>5. Bubur adonan biji karet diangkat dan disisihkan dalam baskom baru yang bersih, kemudian tambahkan tepung terigu, tepung sagu, garam dan bubuk kaldu dalam adonan.</p> <p>6. Selanjutnya dalam adonan</p>
--	---	--	--	--

					<p>ditambahkan sedikit minyak goreng dan diulen sampai semua bahan tercampur rata.</p> <p>7. Bentuk adonan sedemikian rupa dengan tujuan agar mempermudah proses pembentukan mie menggunakan mesin pembuat mie, selanjutnya mie yang sudah jadi juga dapat dikreasikan menjadi bentuk-bentuk mie sesuai selera</p>
4	Penjemuran	1~ Sampai	Tali /piring/		1. Mie bentuk jadi dari hasil

		adonan kaku keras agar tidak mudah patah	nampan dll		proses pengadonan selanjutnya dijemur di bawah sinar matahari langsung atau boleh di dalam ruangan asalkan adonan bisa menjadi kering
5	Penggorengan 	1-2 jam	Kuali, sendok goreng dan baskom	Minyak goreng	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggorengan dapat dilakukan dengan berbagai metode dengan tujuan mendapatkan hasil yang terbaik</li> <li>2. Setelah matang angkat dan tiriskan sampai benar-benar kering dari sisa-sisa minyak goreng agar</li> </ol>

					produk lebih tahan lama.
6	Pengemasan 	1-2 jam	Plastik kemasan	Mie lidi yang sudah siap dikesmas	1. Bungkus parachips dengan tampilan kemasan semenarik mungkin dan siap dipasarkan.

Sumber: data diolah (2022)

Dari tabel di atas menjelaskan tentang proses pembuatan Mie Lidi bahan baku biji karet mulai dari pemecahan cangkang biji karet, perebusan biji karet dan perendaman biji karet hingga proses penggorengan Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet hingga proses pengemasan.

#### 4. Proses Pengemasan

Menurut Kementerian Negara koperasi Usaha Kecil Dan Menengah (2009) kemasan atau *packaging* adalah ilmu, seni dan teknologi yang bertujuan untuk melindungi sebuah produk saat akan dikirim, disimpan atau dijajakan.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Ari Widiati, "Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di 'Maspack' Terminal Kemasan Pontianak," *Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura* 8, no. 2 (2019): h. 70.

Pengemasan adalah sistem yang terkoordinasi untuk didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai, sehingga kemasan ini dapat berfungsi supaya produk didalamnya dapat terlindungi.<sup>4</sup> Pengemasan adalah suatu proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk/barang yang ada didalamnya bisa terwadahi dan terlindungi.<sup>5</sup>

Berikut ini adalah uraian proses pengemasan yang dilakukan pada produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku Biji Karet, Yaitu:

- a) Pertama, setelah proses penggorengan selesai selanjutnya diamkan beberapa menit hingga minyak pada Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini tidak ada lagi dan produk sudah dingin.
- b) Kedua, siapkan Plastik Klip untuk kemudian masukkan Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) ke dalam plastik klip.
- c) Setelah dimasukkan tutup plastik kemudian tempelkan logo atau label pada kemasan

---

<sup>4</sup> Gie, "Jenis-Jenis Kemasan," [Http://Accurate.Id/Marketing/Mengetahui-Fungsi-Dan-Jenis-Kemasan](http://Accurate.Id/Marketing/Mengetahui-Fungsi-Dan-Jenis-Kemasan).

<sup>5</sup> Abdul Azis Said, *Desain Kemasan* (Makassar: Universitas Negeri makassar, 2016), h. 2.

**Gambar 3.1 Proses Pengemasan**



Gambar diatas adalah proses pengemasan Mie Lidi (*PARACHIPS*) terdapat 2 alat saja yang digunakan dalam pengemasan produk ini yaitu plastik klip dan juga kertas label.

#### **B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Pemasaran**

Pelaksanaan kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini dilakukan dengan tahap mulai dari perencanaan hingga proses produksi serta pemasaran produk. Dalam perencanaan yang dilakukan yaitu mencetuskan program yang akan dilaksanakan yaitu produk mie lidi bahan baku biji karet. sehingga dalam proses perencanaan ini dibutuhkan perincian biaya yang akan dikeluarkan untuk pembelian alat dan bahan produksi produk mie lidi bahan baku biji karet yang dimulai pada bulan oktober. Adapun penentuan lokasi produksi dan pemasaran yang kami lakukan adalah di Jalan Ahmad Yani no.167 desa Tanjung Raman Rt.01 Rw.03 kecamatan Argamakmur kabupaten Bengkulu Utara. Kemudian proses produksi dilakukan setelah semua alat dan bahan tersedia.

Sebelum melakukan kegiatan usaha, kami juga melakukan berbagai proses dan evaluasi, yakni:

1. Mengetahui dan memenuhi kebutuhan konsumen

Dalam hal ini, tugas bagian pemasaran adalah mengetahui apa yang sedang dibutuhkan oleh konsumen serta menawarkan dengan memberikan pelayanan yang baik kepada para konsumen. Adapun pelayanan yang baik adalah melayani para calon konsumen dengan ramah dan selalu mengutamakan kepuasan konsumen.

2. Merencanakan dan menciptakan produk

Mengamati kondisi pasar saat ini yaitu dengan mencari tahu apa yang diinginkan para konsumen, dan melihat adakah peluang besar dalam menciptakan produk inovasi baru yang berbeda dari produk lainnya.

3. Menentukan kemasan serta label pada produk

Yakni menciptakan produk dengan kemasan yang bagus agar dapat menarik minat para pembeli serta dapat menjadi nilai jual yang tinggi.

4. Menetapkan harga

Yaitu menetapkan harga dengan mengikuti harga dipasaran juga dengan menghitung dari modal yang dikeluarkan, ditetapkan harga seminim mungkin agar para konsumen memiliki perbandingan dengan produk lainnya tanpa mengurangi kualitas produk.



#### 5. Merencanakan promosi

Menjalin kerjasama dengan UMKM Bengkulu Utara dengan mengikuti bazar, memanfaatkan media sosial seperti ( *Facebook, Instagram dan Whatsapp*) serta memasarkan secara langsung dengan menitipkan produk mie lidi ini ke warung-warung sekitar tempat produksi.

### **C. Proses Promosi dan Pemasaran**

Dalam dunia usaha pasar dan pemasaran merupakan dua sisi yang tidak dapat dipisahkan satu sama lainnya. Pasar dan pemasaran memiliki tingkat ketergantungan yang tinggi dan saling memengaruhi satu sama lainnya. Pemasaran adalah usaha untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen melalui penciptaan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian dibeli oleh mereka yang memiliki kebutuhan melalui suatu pertukaran. Pengertian pemasaran yang hampir sama dengan pengertian diatas adalah upaya untuk menciptakan dan menjual produk kepada berbagai pihak dengan maksud tertentu.<sup>6</sup>

Adapun proses pemasaran yang akan dilakukan adalah dengan menentukan produk yang akan dibuat terlebih dahulu, menentukan kemasan serta label pada produk, kemudian menentukan harga produk, menentukan lokasi dan

---

<sup>6</sup> Kasmir, *Kewirausahaan*, h. 172-173.

tempat distribusi produk yang akan di jual serta melakukan promosi.

Dalam proses pemasaran terdapat 4P metode yang dilakukan dalam penjualan yaotu sebagai berikut:<sup>7</sup>

#### 1. Produk (*product*)

Produk adalah segala sesuatu yang ditawarkan di pasar untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen termasuk didalamnya keragaman produk, kualitas, garansi, merek, kemasan, pelayanan dan ukuran. Mie Lidi (*PARACHIPS*) adalah produk inovasi baru yang tergolong ke dalam produk makanan ringan yang berbahan baku biji karet, biji karet yang digunakan sudah melewati proses pengolahan yang sesuai sehingga dapat digunakan atau dikonsumsi dan dijadikan bahan tambahan pembuatan mie lidi (*PARACHIPS*) ini. Desain produk adalah menciptakan produk baru untuk dijual kepada konsumen.

#### 2. Harga (*price*)

Harga adalah nilai yang tercantum dalam daftar harga atau dapat juga diartikan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan. Harga juga merupakan suatu aspek yang menjadi bagian terpenting dikarenakan harga akan mempengaruhi minat pembeli pada konsumen. Adapun harga yang kami tawarkan untuk

---

<sup>7</sup> <http://repository.unisba.ac.id.06> bab2-sumirat-10090310219-skr-2015 diakses 12 Mei 2022 pukul 08.58 WIB

produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini terbilang cukup murah yaitu Rp. 3.000 untuk 50 gr. Mie Lidi (*PARACHIPS*) atau perbungkusnya.

Perhitungan biaya produksi:

1. Penyusutan
2. Umur alat selama 1 tahun
3. Hingga akhir alat Rp.0
4. Produk laku terjual semua
5. Biaya bensin merupakan biaya tetap
6. Dalam satu minggu 1 kali produksi mampu memproduksi sebanyak 25 bungkus Mie Lidi (*Parachips*).
7. Hari kerja 4 minggu dalam satu bulan maka perbulan mampu memproduksi sebanyak 100 bungkus Mie Lidi (*parachips*). Jadi, selama 1 tahun memproduksi sebanyak 1.200 bungkus Mie Lidi (*parachips*).

Untuk 1 kali produksi Mie Lidi *PARACHIPS* dibutuhkan komponen biaya:

1 kg Tepung sagu	= Rp. 9.000
¼ kg tepung sagu	= Rp. 3.000
½ kg Biji Karet	= Rp. 0
Kaldu Bubuk 1 Bks	= Rp. 1.000
Baput+Bamer	= Rp. 5.000
Kemasan	= Rp. 15.000

Perasa	= Rp. 6.000
Stiker	= Rp. 10.000

Total biaya untuk 1 kali produksi sebanyak Rp. 49.000 dengan jumlah produk 25 bungkus. Jadi, untuk setiap 1 kemasan/bungkus dengan berat 50 Gram total biayanya adalah Rp.1.960.

### 3. Tempat (*Place*)

Tempat merupakan saluran distribusi yang ditujukan untuk mencapai target konsumen. Distribusi ini mencakup lokasi, transportasi, pergudangan dan sebagainya. Tempat produksi Mie Lidi (*PARACHIPS*) ini di Jalan Ahmad Yani no.167 desa Tanjung Raman Rt.01 Rw.03 Kecamatan Argamakmur kota Bengkulu di Jalan Ahmad Yani no.167 desa Tanjung Raman Rt.01 Rw.03 Kecamatan Argamakmur kota Bengkulu. Sedangkan tempat pemasaran yang kami lakukan adalah dengan mengikuti kegiatan bazar yang diselenggarakan oleh UMKM Bengkulu Utara yang diadakan di Kota Argamakmur serta menitipkan produk pada warung-warung disekitar tempat produksi. Adapun pemasaran secara online dilakukan dengan memanfaatkan media sosial seperti *Facebook*, *Instagram*, *Whatsapp* dan lain-lain. oduk tersebut.

#### 4. Promosi (*promotion*)

Promosi adalah suatu komunikasi informasi penjualan dengan pembeli yang bertujuan untuk mengenalkan suatu produk agar produk tersebut dapat dikenal sehingga diharapkan dapat tercipta suatu pertukaran informasi.<sup>8</sup>

Promosi merupakan salah satu variabel dalam bauran pemasaran yang sangat penting dilakukan oleh perusahaan dalam memasarkan produk dan jasa. Kegiatan promosi bukan saja berfungsi sebagai alat komunikasi antara perusahaan dengan konsumen, melainkan juga sebagai alat untuk mempengaruhi konsumen dalam kegiatan pembelian/penggunaan jasa sesuai dengan keinginan dan kebutuhannya, hal ini dilakukan dengan menggunakan alat-alat promosi.<sup>9</sup>

Adapun model lima tahap proses pemasaran menurut philip kotler(2012) :

1. Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan
2. Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan
3. Mendesain program terpadu

---

<sup>8</sup> Samuel Tarigan, "Hubungan Promosi Pemasaran Dan Saluran Distribusi Dengan Peningkatan Omzet Penjualan Pada PT. Perusahaan Perdagangan Indonesia (PERSERO) Cabang Medan," *SULTANIST* 1, no. 1 (2013): h.3.

<sup>9</sup> Onny fitiana Sitorus and Novelia Utami, *Strategi Promosi Pemasaran* (Jakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan UHAMKA, 2017), h. 4.

4. Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan
5. Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan equitas pelanggan.<sup>10</sup>

Pemasaran produk mie lidi (*PARACHIPS*) ini dilakukan melalui promosi baik secara offline ataupun online. Mengenai promosi secara offline adalah dengan menjalin kerjasama dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara, yang dimana telah mengikuti kegiatan bazar yang diselenggarakan oleh UMKM Bengkulu Utara serta menitipkan produk pada warung-warung disekitar tempat produksi. Adapun pemasaran secara online dilakukan dengan memanfaatkan media sosial seperti *Facebook*, *Instagram*, *Whatsapp* dan lain-lain.

a. Promosi secara langsung

Pemasaran dilakukan dengan bertatap muka secara langsung kepada masyarakat atau konsumen untuk memberikan pemahaman tentang produk yang akan dijual yaitu Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet.

1) Media cetak

Dalam proses pemasaran yang kami lakukan salah satunya yaitu menggunakan media cetak. Media cetak yang kami gunakan adalah Brosur.

---

<sup>10</sup> 5 Tahap Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler

Brosur disebarluaskan kepada masyarakat atau konsumen serta memberikan penjelasan terkait produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet.

2) Melakukan kerjasama kepada penjual

Dalam memasarkan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini kamu juga melakukan kerja sama kepada penjual atau warung-warung terdekat disekitar tempat produksi.

3) Mengikuti kegiatan bazar

Untuk menunjang agar produk kami semakin dikenal masyarakat, kami juga melakukan pemasaran dengan mengikuti kegiatan bazar yang diadakan oleh Asosiasi UMKM Bengkulu Utara.

**Gambar 3.2 Pemasaran dengan mengikuti kegiatan bazar yang diadakan oleh asosiasi UMKM Bengkulu Utara**



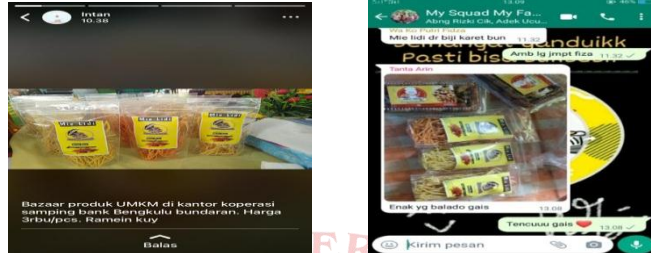


### 1) Promosi melalui media sosial

Salah satu bentuk prosi yang kami lakukan adalah dengan mempromosikan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini melalui media sosial yaitu *Whatsaap, Instagram, Facebook*. Diharapkan agar produk ini semakin banyak yang tahu dan dapat berkembang cepat dimasyarakat.



### Pemasaran melalui media sosial (*Whatsaap*)



Ada beberapa respon para konsumen terkait produk mie lidi (*parachips*) pada saat pemasaran antara lain:

- 1) Pada kegiatan bazar kami mendapat respon terkait bentuk mie lidi yang kurang bagus dikarenakan produk homemade dan alat yang kurang mendukung jadi bentuk yang seadanya.
- 2) Kemudian terkait varian rasa, karena masih sedikit varian rasa yang kami sajikan yaitu rasa balado, jagung dan original. Jadi para konsumen meminta kami agar dapat menambahkan varian rasa lagi agar produk ini semakin disukai.
- 3) Pada pemasaran berikutnya kami mendapat respon positif dari para konsumen terkait produk mie lidi (*PARACHIPS*) ini.

#### D. Analisis Peluang Usaha

Ada banyak cara agar usaha yang dijalankan dapat berkembang dan kemudian berhasil. Kemampuan wirausaha merupakan sesuatu hal yang sangat penting bagi

wirausahawan karena ukuran dari keberhasilan usaha dilihat dari kemampuan wirausahanya seperti dari kemampuan manajerialnya, kemampuan dalam menghadapi pesaing dan lain-lain. Selain harus mampu dalam menjalankan dan mengatur suatu wirausaha agar visi usaha dapat dicapai hal yang juga harus diperhatikan adalah melihat peluang usaha. Zaman sudah semakin maju dan teknologi juga semakin canggih dan akan terus berkembang. Hal tersebut itulah yang menyebabkan wirausahawan harus melihat potensi yang menjadi peluang bisnis kemudian memanfaatkan peluang tersebut seperti memberikan inovasi baru agar terus mengikuti perkembangan zaman dan dapat terus mempertahankan usahanya tersebut.<sup>11</sup> Adanya Asosiasi UMKM Bengkulu Utara yang sekarang semakin maju, memberikan kami peluang usaha untuk mengembangkan produk inovasi mie lidi (*PARACHIPS*) ini.

Penyusunan strategi perusahaan melalui Analisis *SWOT* dapat dilihat dari kondisi lingkungan perusahaan baik itu lingkungan internal maupun eksternal. Merumuskan analisis *SWOT* bagi sebuah perusahaan dengan cara memanfaatkan kesempatan, kekuatan, serta mengurangi ancaman dan kelemahan. Adapun 4 komponen dalam analisis *SWOT* yaitu:

1. Kekuatan (*Strenght*)

---

<sup>11</sup> Rahardian Wahyu Haryanto, "Analisis Kemampuan Wirausaha Dan Peluang Usaha Terhadap Pelaku UKM Binaan UKM Center Universitas Pembangunan Panca Budi Medan" (Universitas Pembangunan Panca Budi, 2019), h. 3.

Merupakan bagian dari faktor internal. Saat menganalisis kekuatan kita perlu mencari karakteristik yang mencerminkan kekuatan perusahaan. Secara spesifik yang dimaksud dengan kekuatan adalah hal yang secara spesifik memberikan kelebihan atau keuntungan bagi perusahaan. Bisa berupa Sumber Daya Manusia (SDM) yang handal, kualitas produk yang bagus, produksi yang efisien dan lain sebagainya.

2. Kelemahan (*Weakness*)

Kelemahan juga merupakan faktor internal dalam perusahaan. Dalam menganalisis kelemahan perlu ditemukan unsur karakteristik yang berkaitan dengan kelemahan yang mungkin dapat menghambat laju perkembangan perusahaan. Kelemahan ini bisa berupa keterbatasan distribusi, tingginya biaya produksi, teknologi yang usang, SDM yang tidak handal, kemampuan pemasaran yang kurang baik, dan lain sebagainya.

3. Peluang (*Opportunity*)

Merupakan unsur yang berasal dari luar perusahaan. Dalam menganalisis peluang kita perlu mencari hal-hal yang berkaitan dengan peluang-peluang dari lingkungan sekitar atau sektor terkait yang ada bagi perusahaan tersebut, sehingga mampu mendorong perusahaan agar mengalami kemajuan. Beberapa peluang diantaranya

adalah pertumbuhan pasar yang semakin meningkat, adanya kebutuhan konsumen yang berubah, dan lain sebagainya.

#### 4. Ancaman (*Threats*)

Ancaman merupakan faktor eksternal perusahaan. Dalam menganalisis ancaman ini perlu dicari hal-hal yang dapat mengancam atau menghambat jalannya suatu usaha, menempatkan perusahaan pada situasi yang sulit atau menimbulkan masalah yang sulit untuk dihadapi perusahaan. beberapa contoh ancaman adalah masuknya pesaing asing, kepercayaan konsumen yang berkurang, dan lain sebagainya.<sup>12</sup>

Analisis peluang usaha yang dilakukan dalam pemasaran mie lidi biji karet yaitu sebagai berikut:

##### 1. Kekuatan (*Strength*)

Adanya inovasi baru mie lidi bahan baku dari biji karet merupakan salah satu kekuatan yang dimiliki karena unik serta belum banyak dijumpai dikalangan masyarakat khususnya di Bengkulu Utara

##### 2. Kekurangan (*Weakness*)

Mie lidi biji karet ini merupakan olahan makanan baru yang belum banyak dijumpai di

---

<sup>12</sup> Putu Krisna Adwitya Sanjaya and I Putu Nuratama, *Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah* (Sungguminasa: Cahaya Bintang Cemerlang, 2021), h. 126-127.

kalangan masyarakat, bahan baku biji karet juga mempengaruhi proses pemasaran akibat dari pemahaman masyarakat tentang adanya racun pada biji karet dan produk yang mudah hancur juga dikhawatirkan saat pengiriman ke konsumen.

3. Peluang (*Opportunity*)

mencoba membuka peluang usaha baru dengan berbahan dasar biji karet yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat serta adanya asosiasi UMKM membantu kami dalam kegiatan promosi dan memasarkan produk Mie Lidi (PARACHIPS) ini sehingga peluang untuk produk ini berkembang sangat bagus.

4. Ancaman (*Threat*)

Banyaknya pesaing yang menjajakan produk makanan ringan lainnya. hambatan yang dimiliki dalam pemasaran mie lidi biji karet ini yakni bagaimana caranya memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa racun yang terdapat dalam biji karet bisa dihilangkan sehingga dapat dikonsumsi.

**Tabel 3.4 Anggaran Pembelian**

<b>Nama Barang</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga per-unit</b>	<b>Total harga</b>
Baskom	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Pisau	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Blender	1 buah	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Mesin mie	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
Kompore gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000
Gas LPG	1 buah	Rp.150.000	Rp.150.000
Kuali	1 buah	Rp. 30.000	Rp. 30.000
Kemasan	8 pack	Rp. 15.000	Rp. 120.000
Kertas Label	400 Lembar	Rp. 500	Rp. 200.000
<b>Total investasi peralatan</b>			<b>Rp.995.000</b>

Pada tabel di atas menjelaskan tentang Anggaran Pembelian Alat dan Bahan yang telah kami lakukan pada pembuatan produk Mie Lidi Bahan Baku Biji Karet (*PARACHIPS*) yang dimulai dari bulan Oktober sampai bulan Januari.

Berikut ini merupakan laporan penjualan Mie Lidi (*PARACHIPS*) selama 4 bulan yakni dari bulan Oktober sampai dengan Januari 2022 :

**Tabel 3.5 Laporan Penjualan Mie Lidi (PARACHIPS)**

No	Bulan	Produk	Target Penjualan	Target Tercapai	Harga Produk	Total
1	Oktober	Mie Lidi PARACHIPS	80 Pcs	80 Pcs	Rp.3.000	Rp.240.000
2	November	Mie Lidi PARACHIPS	80 Pcs	100 Pcs	Rp.3.000	Rp.300.000
3	Desember	Mie Lidi PARACHIPS	80 Pcs	120 Pcs	Rp.3.000	Rp.360.000
4	Januari	Mie Lidi PARACHIPS	80 Pcs	90 Pcs	Rp.3.000	Rp.270.000
<b>Total</b>			<b>320 Pcs</b>	<b>390 Pcs</b>	<b>Rp. 12.000</b>	<b>Rp.1.170.000</b>

Sumber: data diolah (2022)

Penjualan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) dalam 4 bulan terhitung dari bulan oktober sampai januari 2022 dengan target mie lidi (*PARACHIPS*) mencapai 320 Pcs produk, dan target yang tercapai adalah 390 Pcs produk Mie lidi (*PARACHIPS*) dengan harga yang ditawarkan ke konsumen adalah Rp. 3.000 per bungkus. Jadi, masing-masing 1 orang mampu menjual sebanyak 130 bungkus dalam waktu empat bulan dan jumlah rata-rata pendapatan dalam empat bulan terakhir adalah Rp.1.170.000. hasil penjualan ini sudah terhitung dalam untung walaupun sedikit, karna hasil dari penjualan ini akan dikelola dan diproduksi kembali dan dijual kembali.

## BAB IV

### ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### A. Anggaran Biaya

Anggaran biaya operasional merupakan semua rencana pengeluaran yang berkaitan dengan distribusi dan penjualan produk perusahaan serta pengeluaran untuk menjalankan roda organisasi.<sup>13</sup> Berikut ini merupakan rincian anggaran biaya yang dikeluarkan selama kegiatan produksi Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet:

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
<b>A.</b>	<b>Tahap Kegiatan</b>			
	Pelatihan PKP	1 Orang	Rp. 300.000	Rp.300.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp.300.000</b>
<b>B.</b>	<b>Tahap Pelaksanaan</b>			
<b>1.</b>	<b>Bahan Habis Pakai</b>			
	Tepung sagu	4 kg	Rp. 12.000	Rp. 48.000

<sup>13</sup> Enni Savitri, *Penganggaran Perusahaan* (Yogyakarta: Pustaka Sahila Yogyakarta, 2016), h. 34.



	Biji karet	4 kg	Rp. 0	Rp. 0
	Tepung terigu	8 kg	Rp. 9.000	Rp 72.000
	Kaldu bubuk	8 Bks	Rp. 1.000	Rp. 8.000
	Bawang merah dan Bawang putih	2 kg	Rp. 40.000	Rp. 80.000
	Garam	1 Bks	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Perasa jagung	5 Bks	Rp. 6.000	Rp.30.000
	Perasa balado	5 Bks	Rp.6.000	Rp.30.000
	Kunyit bubuk	2 Bks	Rp. 2.000	Rp. 4.000
	Lada bubuk	2 Bks	Rp .1.000	Rp. 2.000
	Minyak goreng	5 L	Rp. 15.000	Rp. 75.000
	Kapur sirih	1 Bks	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Plastik kemasan	8 Pack	Rp. 15.000	Rp. 120.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp.484.000</b>
<b>2.</b>	<b>Peralatan Tetap</b>			
	Baskom	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Pisau	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Blender	1 buah	Rp. 200.000	Rp. 200.000
	Mesin mie	1 buah	Rp.	Rp. 150.000

			150.000	
	Kompore gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000
	Gas LPG	1 buah	Rp.150.000	Rp.150.000
	Kuali	1 buah	Rp. 30.000	Rp. 30.000
	Kemasan	8 pack	Rp. 15.000	Rp. 120.000
	Kertas Label	400 Lembar	Rp. 500	Rp. 200.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp.995.000</b>
<b>C.</b>	<b>Pelaporan</b>			
	Pembuatan Proposal dan Penggandaan	3 Rangkap	Rp.20.000	Rp.60.000
	Pembuatan Laporan dan Penggandaan	6 Rangkap	Rp. 40.000	Rp. 240.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 300.000</b>
<b>D.</b>	<b>Dokumentasi</b>			
	Cetak Foto	100 Lembar	Rp. 2.000	Rp. 200.000
	Flashdisk	1 Buah	Rp. 80.000	Rp. 80.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 280.0000</b>

<b>E.</b>	<b>Transportasi</b>			
	Distribusi Produk	4 Bulan	Rp. 100.000	Rp. 400.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 400.000</b>
<b>F.</b>	<b>Promosi</b>			
	Brosur	40 Lembar	Rp. 2.000	Rp. 80.000
	Sosial Media	4 Bulan / 10 GB	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 130.000</b>
	<b>TOTAL BIAYA (A-F)</b>			<b>RP. 2.889.000</b>

Sumber: data diolah (2022)

Dari tabel anggaran biaya di atas dijelaskan tentang seluruh Anggaran biaya Kegiatan yang digunakan selama kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa yang kami lakukan selama 4 bulan dari bulan Oktober hingga bulan Januari.

1. Pelatihan PKP Rp.300.000
2. Bahan Habis Pakai Rp.484.000
3. Peralatan Tetap Rp.995.000
4. Pelaporan Rp.300.000
5. Dokumentasi Rp. 280.000

6. Transportasi Rp. 400.000

7. Promosi Rp. 130.000

Jadi, jumlah biaya yang kami gunakan dalam produksi selama 4 bulan pada produk Mie Lidi (PARACHIPS) adalah RP. 2.889.000.

### B. Jadwal Kegiatan

Berikut ini adalah jadwal kegiatan selama masa produksi Mie Lidi (PARACHIPS) bahan baku biji karet yaitu dimulai dari perencanaan sampai proses pembuatan laporan.

(Oktober-Januari)

Tabel 4.1 jadwal kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke 1				Bulan Ke 2				Bulan Ke 3				Bulan Ke 4				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Perencanaan																	
2	Survey Bahan Baku																	
3	Praktek																	
4	Produksi																	
5	Publikasi dan Promosi																	
6	Pemasaran																	
7	Evaluasi																	

<b>8</b>	<b>Pembuatan Laporan</b>																			
----------	--------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

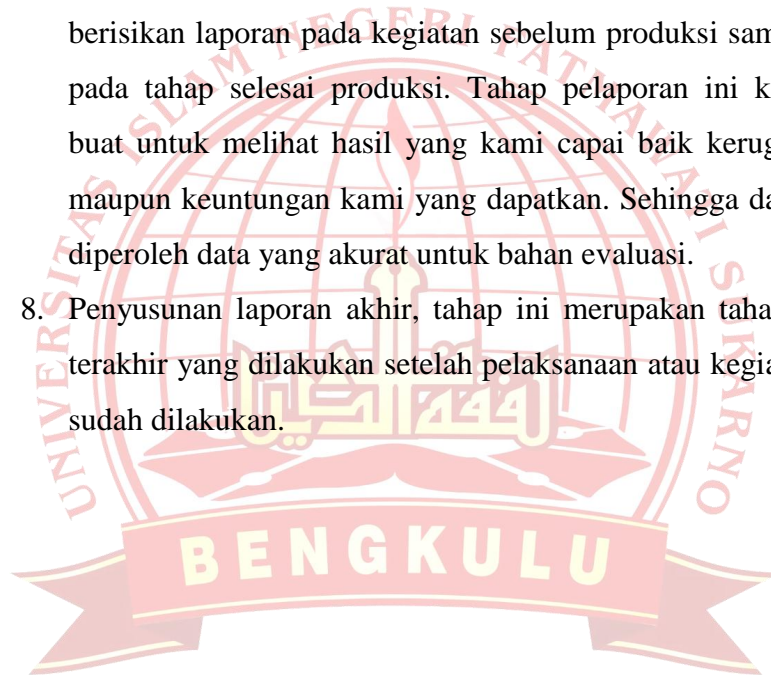
dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. sebelum penulis melakukan kegiatan produksi, langkah awal yang dilakukan adalah survei langsung ke lokasi kebun karet. Tujuan penulis melakukan survei adalah untuk melihat serta memilih sendiri biji karet yang bagus untuk digunakan sebagai bahan produksi.
2. Setelah itu penulis menyiapkan semua peralatan dan bahan serta tempat sarana dan prasarana sebagai penunjang kegiatan produksi.
3. Kemudian penulis mengikuti pelatihan sertifikat pangan untuk usaha yang dilakukan
4. Setelah itu penulis melakukan kegiatan produksi Parachips
  - a. Pertama, proses pengupasan cangkang biji karet untuk mengetahui manakah biji karet yang layak untuk diproduksi dan yang tidak layak untuk diproduksi.
  - b. Kedua, proses perendaman biji karet yang sudah di kupas cangkangnya dan diberi kapur sirih dengan tujuan untuk menghilangkan kadar racun yang terkandung didalam biji karet. Perendaman dilakukan selama 24 jam dengan setiap 6 jam sekali diganti air

- yang baru kemudian diberi kapur sirih iu dilakukan berulang selama 24 jam.
- c. Ketiga, setelah direndam selama 24 jam kemudian tiriskan dan di kupas kulit ari pada biji karet kemudian di cuci bersih.
  - d. Penggilingan biji karet, giling biji karet sampai halus menggunakan blender
  - e. Selanjutnya siapkan semua bahan seperti biji karet yang sudah di haluskan, terigu, sagu, bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, penyedap rasa, kunyit bubuk, dan lada bubuk.
  - f. Setelah bahan sudah siap kemudian campurkan semua bahan dan diaduk sampai halus atau rat, kemudian bentuk adonan sesuai selera.
  - g. Pembentukan mie lidi, pada proses ini setelah adonan dibentuk kemudian dapat di bentuk menjadi mie lidi dengan menggunakan mesin mie.
  - h. Terakhir, proses penggorengan dan pengemasan.
5. Penulis melakukan kegiatan publikasi dan promosi, kegiatan promosi dilakukan dengan menggunakan media sosial salah satunya Whatsaap.
6. Setelah itu melakukan kegiatan pemasaran, kegiatan pemasaran dilakukan secara online dan offline. Menggunakan sosial media adalah salah satu bentuk kegiatan pemasaran online, dan mengikuti kegiatan bazar

serta menitipkan diwarung adalah salah satu bentuk pemasaran secara langsung atau offline.

7. Evaluasi, pada tahap ini penulis melakukan evaluasi baik pada produk maupun pemasaran. Tahap ini dilakukan pada saat produksi produk kami telah selesai. Tahap ini berisikan laporan pada kegiatan sebelum produksi sampai pada tahap selesai produksi. Tahap pelaporan ini kami buat untuk melihat hasil yang kami capai baik kerugian maupun keuntungan kami yang dapatkan. Sehingga dapat diperoleh data yang akurat untuk bahan evaluasi.
8. Penyusunan laporan akhir, tahap ini merupakan tahapan terakhir yang dilakukan setelah pelaksanaan atau kegiatan sudah dilakukan.



**BAB V**  
**HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI**  
**BERKELANJUTAN**

**A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program**

**1. Partisipasi Mahasiswa Perbankan dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku Biji Karet**

Melalui Tugas Akhir dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Program Studi Perbankan Syariah yaitu Program Kewirausahaan (KWU). Dimana program KWU ini terdiri dari beberapa anggota dalam 1 kelompok, dengan maksimal dalam 1 kelompok terdiri dari 3 orang. Dengan melihat potensi di desa Tanjung Raman Kabupaten Begkulu Utara yang mayoritas penduduknya penghasil karet, namun hanya getahnya saja yang diambil tetapi biji karet hanya menjadi limbah yang terbuang sia-sia. Setelah kami mencari informasi terkait tanaman karet ternyata tidak hanya getahnya saja yang bisa diambil namun biji karet juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Dari informasi yang kami dapatkan bahwa didalam biji karet terdapat kandungan protein yang mencapai 27% yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati. Namun meskipun demikian ternyata biji karet juga mengandung *Linamirin (Sianogenik Glukosa)*



yang cukup tinggi. Kemudian kami mencari informasi atau referensi terkait racun yang terkandung didalam biji karet, ternyata racun yang terdapat didalam biji karet dapat dihilangkan kadar racunnya dengan cara perebusan dan perendaman dengan menambahkan sedikit kapur sirih. Terkait hal diatas, kami sebagai mahasiswa memiliki ide untuk memanfaatkan biji karet yang sebelumnya hanya menjadi limbah kemudian kami manfaatkan menjadi olahan makanan ringan yang kami beri nama Mie Lidi (*PARACHIPS*). Setelah menentukan ide dengan anggota kelompok, selanjutnya kami mengajukan ide ini kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam dan disetujui untuk dilanjutkan program KWU produk dari biji karet. Setelah berdiskusi dengan pembimbing kami kemudian diarahkan untuk bekerjasama dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara yang dimana sebelumnya kami telah berkonsultasi mengenai Produk yang akan kami buat. Pihak Asosiasi UMKM Bengkulu Utara siap membantu melalui programnya yaitu G-ARU (Gerakan Aku Cinta Produk Bengkulu Utara) dimana program ini bertujuan untuk membimbing dan menciptakan produk baru yang nanti dapat dijadikan salah satu produk unggulan Bengkulu Utara.

Program Kreativitas Mahasiswa yang kami lakukan dari bulan Oktober 2021 sampai dengan bulan Januari 2022 berjalan dengan baik, mulai dari proses perencanaan, produksi hingga pemasaran. Pada perencanaan hasil yang dicapai adalah pembuatan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet, dengan adanya produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) dapat dilakukan proses produksi dengan dirincikan alat dan bahan yang akan digunakan. Setelah merincikan alat dan bahan tahap selanjutnya adalah menentukan lokasi produksi dan pemasaran. Adapun lokasi yang telah ditentukan yaitu di Jalan Ahmad Yani no.167 desa Tanjung Raman Rt.01 Rw.03 Kecamatan Argamakmur kota Bengkulu

Sebelum melakukan kegiatan produksi tim mencari bahan baku yakni biji karet di kebun karet milik orang tua salah satu tim yang berada di Dusun Curup Kecamatan Air Besi Kabupaten Bengkulu Utara, setelah mengumpulkan biji karet kemudian tim menyiapkan peralatan apa saja yang dibutuhkan pada pengolahan biji karet kemudian tim mengeloh biji karet menjadi mie lidi dan setelah itu membagikan ke tetangga agar dapat melakukan evaluasi produk. Kemudian setelah melakukan evaluasi produk terciptalah Mie Lidi biji karet yang gurih dan renyah.

a. Pelatihan dan Praktek

Pada tanggal 15 juni 2021 team kami mengikuti pelatihan keamanan pangan (PKP) bagi Industri Rumah Tangga Pangan yang diselenggarakan oleh Asosiasi UMKM Bengkulu Utara bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Bengkulu Utara, yang berlokasi di jl.Ahmad Yani Kelurahan Kemumu Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara. Yang mana kegiatan ini diikuti oleh Wendasari sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber.

Adapun hasil pelatihan yang team kami dapatkan yaitu antara lain sebagai berikut:

**1) Mengetahui apa itu PIRT**

PIRT adalah singkatan Pangan Industri Rumah Tangga yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan. Sertifikat ini menjelaskan bahwa produk yang dihasilkan dari hasil produksi telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan yang telah ditentukan. Saat ini permintaan izin PIRT sangat meningkat karena banyaknya bisnis rumahan yang semakin meningkat di masyarakat Indonesia khususnya di industry pangan.

## 2) Cara Mendapatkan izin PIRT

Adapun beberapa kualifikasi dasar yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha antara lain sebagai berikut:

1. Telah mengikuti dan memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.
2. Lulus uji pemeriksaan sarana uji produk pangan
3. Memenuhi Peraturan Perundang-Undangan Label Pangan.

## 3) Persyaratan PIRT

Untuk melakukan pendaftaran pembuatan izin PIRT diperlukan beberapa persyaratan anatara lain:

1. FC KTP pemilik usaha
2. Pas foto 3 x 4 pemilik usaha sebanyak 3 lembar
3. Surat keterangan domisili usaha dari kantor camat.
4. Denah lokasi bangunan
5. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi.
6. Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan

7. Data produk makanan atau minuman yang di produksi
8. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang di produksi
9. Label produk makanan atau minuman yang produksi
10. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
11. Mengikuti penyuluhan keamanan pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

#### **4) Cara mengurus PIRT**

1. Daftar ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan di sertifikasi.
2. Melakukan Tes Penyuluhan Keamanan Pangan ( PKP ).
3. Setelah melakukan tes penyuluhan keamanan pangan akan ada 2 kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke BPOM.

4. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan dan hasil sampel pangan.
5. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan.
6. Setelah melakukan produksi dan mendapatkan PIRT, tim akan melakukan pemasaran produk yang dilakukan secara offline dan online.<sup>1</sup>

## **2. Pemasaran produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara**

### a) Promosi secara langsung

Promosi dilakukan dengan cara bertatap muka secara langsung kepada masyarakat serta memberikan informasi terkait produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini.

### b) Promosi melalui media cetak

Dalam mempromosikan produk ini kami menggunakan media cetak, yaitu Brosur. Dengan cara menyebarkan atau membagikan brosur kepada masyarakat serta menyebarkan brosur melalui media sosial seperti *Instagram*, *Whatsaap* dan *Facebook*.

---

<sup>1</sup> Izin.Co.Id, “Apa Itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga),” <https://Izin.Co.Id/Indonesia-Business-Tips/2020/12/04/Apa-Itu-Pirt/>.

- c) Melakukan kerjasama kepada warung disekitar tempat produksi

Dalam mempromosikan produk ini, kami juga melakukan kerjasama dengan warung-warung disekitar tempat produksi. Yang diharapkan agar produk ini dapat dikenal lebih banyak oleh masyarakat.

- d) Bergabung dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara

Salah satu cara kami untuk mempromosikan produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet ini yaitu bergabung dengan anggota Asosiasi UMKM Bengkulu Utara. dimana kami sudah mengikuti kegiatan bazar yang diadakan oleh Asosiasi UMKM Bengkulu Utara. juga menitipkan produk kami di Asosiasi UMKM Bengkulu Utara dengan harapan agar semakin luas yang mengetahui produk kami.

- e) Distribusi

Distribusi merupakan jalur yang dilalui oleh arus barang dari produsen ke perantara dan sampai kepada konsumen. Disini penulis sebagai pelaku usaha tidak menggunakan perantara dalam mendistribusikan produk melainkan strategi distribusi yang penulis dan tim lakukan agar

produk sampai kepada konsumen yaitu distribusi secara langsung kepada konsumen yakni dengan menjual atau memasarkan produk secara langsung tanpa adanya perantara.

Pada pemasaran ini hasil yang kami capai adalah tercapainya target penjualan yang telah kami tentukan, semakin banyak yang mengenal produk Mie Lidi (*PARACHIPS*), dengan dilakukannya pemasaran melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara diharapkan agar produk kreatif yang kami buat dapat dikenal dan memberikan peluang bisnis bagi pelaku usaha didaerah. Juga diharapkan agar UMKM di Bengkulu Utara semakin berkembang agar dapat membantu mengembangkan perekonomian di Bengkulu Utara.

## **B. Potensi Keberlanjutan Program**

### **1. Aspek Masa Depan**

Dari pemasaran yang telah dilakukan, baik dari kalangan anak-anak hingga orang tua terdapat respon yang positif sehingga dengan adanya produk inovasi baru mie lidi (*PARACHIPS*) ini diharapkan di masa yang akan datang mampu bersaing dengan produk unggulan lainnya.



## 2. Potensi Keberlanjutan Usaha

Program ini akan terus berlanjut dengan memproduksi produk lebih menarik dan berinovasi serta memperluas jangkauan pangsa pasar terkhusus kabupaten Bengkulu Utara. Dengan menciptakan produk dari biji karet serta mengenali kandungan gizi yang terkandung didalamnya membuat kami berani untuk memperkenalkan produk inovasi kami kepada masyarakat umum terhadap semua kalangan. Karena belum ada yang memproduksi produk serupa di kabupaten Bengkulu Utara sehingga produk cemilan dari biji karet ini sangat berpotensi untuk diproduksi dan menguntungkan. Maka prospek usaha ini dimasa mendatang akan sangat bagus dan menjanjikan sehingga usaha ini tetap bertahan walaupun menghadapi persaingan dengan pelaku usaha lainnya.

Keberlanjutan program ini juga didukung oleh Asosiasi UMKM Bengkulu Utara yang dimana Asosiasi tersebut menaungi para pelaku UMKM se-Bengkulu Utara, serta siap mendukung dan memfasilitasi baik dari segi informasi internal ataupun eksternal yang dibutuhkan para pelaku UMKM. Selain mendapatkan dukungan dari Asosiasi UMKM Bengkulu Utara, usaha produk Mie Lidi ini juga telah mendapatkan izin PIRT dengan **No-PIRT 2051703010009-27**. Dengan

terdaftaranya PIRT pada produk Mie Lidi ini dapat memberikan keuntungan, berupa produk yang dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, jalur distribusi produk akan lebih luas terutama jika akan menitipkan ditoko-toko besar, serta tingkat kepercayaan konsumen juga akan meningkat sehingga masyarakat tertarik untuk membeli.



## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Evaluasi**

Evaluasi yang dilakukan dalam proses pemasaran Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku Biji Karet penulis mengalami sedikit kendala pada proses pemasaran, yakni pada awal melakukan pemasaran penulis mendapati susahnyanya dalam mengenalkan produk *PARACHIPS*. Karena masih banyak masyarakat yang belum mengetahui produk ini dan apa saja manfaat yang terkandung pada Biji Karet. Namun seiring berjalannya waktu serta kerjasama dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara kami selaku penulis ataupun pelaku usaha berupaya untuk menjelaskan kepada masyarakat bahwa bahan yang kami pakai sudah diolah melalui proses yang panjang sehingga kandungan *Linamarin* yang terkandung didalam Biji Karet sudah hilang atau dapat diolah menjadi tambahan bahan untuk olahan makanan ringan Mie Lidi ini. Dengan demikian masyarakat mulai menyukai cemilan ringan ini mulai dari anak-anak hingga dewasa. Disini penulis menggunakan promosi penjualan langsung kepada masyarakat sehingga banyak masyarakat mau mencoba produk Mie Lidi Biji Karet, serta mendapatkan keuntungan dalam penjualan produk Mie Lidi Biji Karet ini.

## B. Kesimpulan

1. Partisipasi mahasiswa perbankan dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara adalah dengan mengikuti kegiatan PKM dibidang Kewirausahaan yang merupakan salah satu program Tugas Akhir, kami sebagai mahasiswa mampu menciptakan olahan makanan ringan dengan memanfaatkan Biji Karet sebagai bahan baku pembuatan Mie Lidi. Kemudian melalui kerja sama dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara mahasiswa mampu mengembangkan UMKM produk Mie Lidi (*PARACHIPS*) bahan baku Biji Karet yaitu dengan adanya program G-ARU (Gerakan Aku Cinta Produk Bengkulu Utara) dimana program ini bertujuan untuk membimbing dan menciptakan produk baru yang nantinya dapat dijadikan produk unggulan Bengkulu Utara.
2. Pemasaran produk mie lidi (*PARACHIPS*) bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM di Bengkulu Utara adalah dengan menjalin kerjasama dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara, dimana kami telah mengikuti kegiatan bazar yang telah diselenggarakan oleh UMKM Bengkulu Utara serta kami juga menitipkan produk pada warung-warung disekitar tempat produksi.

Selain menjalin kersama dengan Asosiasi UMKM Bengkulu Utara kami juga melakukan pemasaran dengan memanfaatkan media sosial sebagai tempat promosi seperti *Facebook*, *Instagram*, dan *Whatsapp*.

### **C. Saran**

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan, kritik serta saran yang bersifat membangun sehingga penyusunan laporan ini dimasa mendatang akan lebih baik lagi. Untuk itu penyusun mohon saran dalam melengkapi laporan ini dan diharapkan dengan disusunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha serta dapat melakukan kerjasama secara berkelanjutan terhadap Asosiasi UMKM Bengkulu Utara sehingga dapat menambahkan lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Azis Said. *Desain Kemasan*. Makassar: Universitas Negeri makassar, 2016.
- Achmad Zaini, dkk. *Pengembangan Karet Studi Kasus Di Kutai Timur* . Samarinda: Mulawarman Univerzity Press, n.d.
- Agusman Ardin, and Rahmat Al Hidayat. “Strategi Pengembangan UMKM Meubel Di Kota Bengkulu.” *Akuntansi, Keuangan Dan Teknologi Informasi Akuntansi* 1, no. 1 (2020).
- Ambary, Hasan Mu’arif. *Menemukan Peradaban; Jejak Arkeologis Dan Historis Islam Indonesia*. Jakarta: Logos Wacana Ilmu, 1988.
- Ari Widiati. “Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di ‘Maspak’ Terminal Kemasan Pontianak.” *Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura* 8, no. 2 (2019).
- Arief Rahman Kurniawan. *Total Marketing* . Yogyakarta: Kobis, 2014.
- Bappelitbangda. “Inovasi Daerah: Gerakan Aku Cinta Produk Bengkulu Utara (G-ARU).” [Http://Bappelitbangda.Bengkuluutarakab.Go.Id/2021/12/10/Inovasi-Daerah-Gerakan-Aku-Cinta-Produk-Bengkulu-Utara-g-Aru/](http://Bappelitbangda.Bengkuluutarakab.Go.Id/2021/12/10/Inovasi-Daerah-Gerakan-Aku-Cinta-Produk-Bengkulu-Utara-g-Aru/).
- Budi Rahayu Tanama Putri. *Manajemen Pemasaran* . Denpasar: Universitas Udayana, 2017.
- Dian Widyaningtyas, and Tri Widodo. “Analisis Pangsa Pasar Dan Daya Saing CPO Indonesia Di Uni Eropa .” *Ekonomi*

*Manajemen Sumber Daya* 18, no. 2 (2016).

Dwi Ardiana Setyawardhani, Haifa Siti alkautsar, and Usad Rodhiyatul Fadhillah. "Pengolahan Biji Karet Sebagai Bahan Baku Pembuatan Minyak Pangan ." *EDIBLEOIL* 12, no. 1 (2013).

Eko Nur Fu'ad. "Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Berskala Mikro/Kecil Di Komplek Shopping Centre Jepara." *Media Ekonomi dan Manajemen* 30, no. 1 (2015).

Enni Savitri. *Penganggaran Perusahaan* . Yogyakarta: Pustaka Sahila Yogyakarta, 2016.

Gie. "Jenis-Jenis Kemasan." [Http://Accurate.Id/Marketing/Mengetahui-Fungsi-Dan-Jenis-Kemasan](http://Accurate.Id/Marketing/Mengetahui-Fungsi-Dan-Jenis-Kemasan).

Halim Oky Zulkarnaen. "Analisi Strategi Pemasaran Pada Usaha Kecil Menengah (UMKM) Makanan Ringan." Universitas Diponegoro, 2013.

Hari Purnomo. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Sigma , 2017.

Herdiana, and Patar Simamora. "Studi Keputusan Pembelian Konsumen Berdasarkan Loyalitas Merek." *JIMAFE* 1, no. 2 (2018).

Ika Farida Ulfah. *Akutansi Untuk UKM*. Surakarta: Kekata Group, 2016.

Izin.Co.Id. "Apa Itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)." [Https://Izin.Co.Id/Indonesia-Business-Tips/2020/12/04/Apa-Itu-Pirt/](https://Izin.Co.Id/Indonesia-Business-Tips/2020/12/04/Apa-Itu-Pirt/).

Kasmir. *Kewirausahaan*. Depok: Rajagrafindo Persada, 2006.

Muhamad Rizqi Darojat, and Sayurandi. "Status Klon-Klon Karet

Seri IRR Hasil Kegiatan Pemuliaan Dan Adopsinya Di Perkebunan Karet Indonesia.” *Perspektif* 17, no. 2 (2018).

Nuramalia Hasanah, and dkk. *Mudah Memahami Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia, 2020.

Onny fitiana Sitorus, and Novelia Utami. *Strategi Promosi Pemasaran* . Jakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan UHAMKA, 2017.

Putu Krisna Adwitya Sanjaya, and I Putu Nuratama. *Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah* . Sungguminasa: Cahaya Bintang Cemerlang, 2021.

Rahardian Wahyu Haryanto. “Analisis Kemampuan Wirausaha Dan Peluang Usaha Terhadap Pelaku UKM Binaan UKM Center Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.” Universitas Pembangunan Panca Budi, 2019.

Reza Ramdan Rivai, Frisca Damayanti, and Marlia Handayani. “Pengembangan Potensi Biji Karet (*Hevea Brasiliensis*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif Di Bengkulu Utara” 1, no. 2 (2015).

Rina Yenrina. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press, n.d.

Rizka Karima. “Pengaruh Perendaman Dan Perebusan Terhadap Kadar HCN Pada Biji Karet” 7, no. 1 (2015).

Samuel Tarigan. “Hubungan Promosi Pemasaran Dan Saluran Distribusi Dengan Peningkatan Omzet Penjualan Pada PT. Perusahaan Perdagangan Indonesia (PERSERO) Cabang Medan.” *SULTANIST* 1, no. 1 (2013).

Wahyu Mushollaeni, and dkk. *Reduksi Sianida Pada Biji Karet Melalui Fermentasi* . Malang: UNITRI Press, 2019.



**L**

**A**

**M**

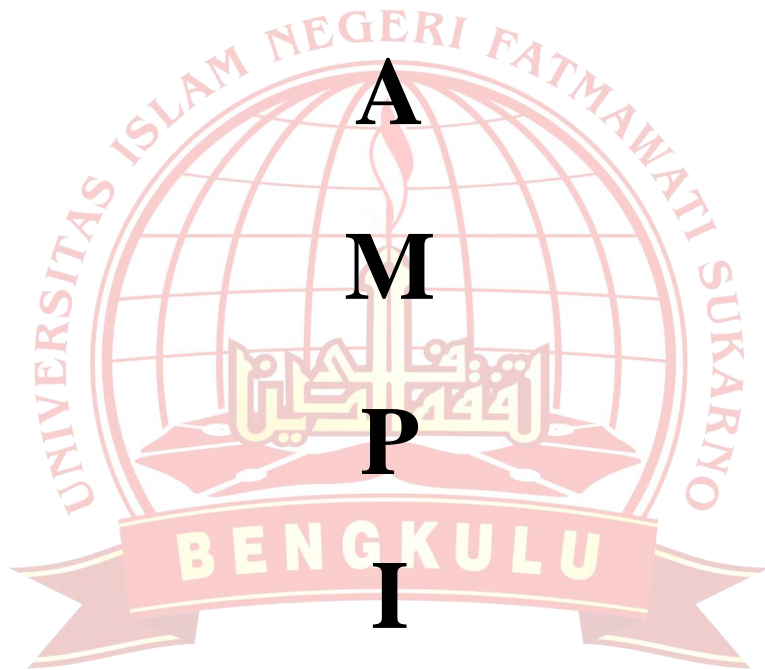
**P**

**I**

**R**

**A**

**N**





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu  
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Wendasari  
NIM : 1711140022  
Program Studi : Perankan Syariah  
Anggota : 1. Febi Akenti (1711140011)  
2. Astri Febriani (1711140027)

II. Pilihan Tugas Akhir:

- Jurnal Ilmiah  
 Buku  
 Pengabdian Kepada Masyarakat  
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Judul Tugas Akhir:

Produksi cemilan dari limbah biji karet sebagai sumber ekonomi bagi masyarakat Desa Tanjung Raman Kecamatan Argamakmur

Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

*Revisi dituliskan*

Bengkulu, 05 Agustus 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Desi Isnaini M.A.

NIP. 197205052007102002

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

*Produksi Cemilan dari Limbah biji Karet sebagai sumber ekonomi bagi masyarakat Desa Tanjung Raman Kecamatan Arga Makmur*

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan

Kajit Ekis/Manajemen

Desi Isnaini M.A.

NIP. 197705052007102002

Bengkulu, 05 Agustus 2021

Ketua Tim

Mahasiswa

Wendasari

1711140022



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fajjah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53675 Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

**SURAT PENUNJUKAN**

Nomor: 1360/In.11/F.IV/PP.00.9/09/2021

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


1. N A M A : Desi Isnaini, M. A.  
NIP. : 197412022006042001  
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Yenti Sumarni, M. M.  
NIP. : 197904162007012020  
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft program kreativitas mahasiswa, kegiatan penyusunan kegiatan kreativitas mahasiswa ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N A M A : Wendasari  
NIM : 1711140022
2. N A M A : Febi Akenti  
NIM : 1711140011
3. N A M A : Astri Febriani  
NIM : 1711140027  
Program Studi : Perbankan Syariah  
Judul Tugas Akhir : **Produksi Cemilan Dari Limbah Biji Karet Sebagai Sumber Ekonomi Bagi Masyarakat Desa Tanjung Raman Kecamatan Argamakmur**  
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 22 September 2021  
Plt. Dekan,

  
Isnaini

Tembusan :

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



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

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

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1. No. Pendaftaran          | : P-IRT 2051703010009-27  |
| 2. Nama IRTP                | : WENDA SARI  |
| 3. Nama Pemilik             | : WENDA SARI  |
| 4. Alamat                   | : JLA YANI NO.167 RT.001 RW.003   |
| 5. Provinsi                 | : BENGKULU  |
| 6. Kabupten/Kota            | : KAB. BENGKULU UTARA   |
| 7. Jenis Pangan             | : Tepung dan Hasil Olahannya  |
| 8. Nama Produk Pangan       | : Mi Kering   |
| 9. Branding Produk          | : Parachips   |
| 10. Komposisi               | : Tepung, biji karet, bawang merah, bawang putih, kemiri,<br>garam, penyedap rasa   |
| 11. Kemasan Primer          | : Plastik   |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 21-04-2027  |
| 13. Komitmen                | :   |
|                             | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.  |
|                             | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah<br>Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. |
|                             | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.  |

Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan



## BALAI PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN DI BENGKULU

Jalan Depati Payung Negara KM.13 No.29 Kota Bengkulu 38213  
Jalan Batang Hari No.1 Padang Harapan Kota Bengkulu  
Telp. (0736) 53990 – 53993 – 53989 Fax. 53988  
E-mail: bpom\_bengkulu@pom.go.id; Website: www.pom.go.id

### SERTIFIKAT / LAPORAN PENGUJIAN 22.089.10.13.06.0030

Nama Contoh : Stik Biji Karet (Para Stik)  
Produksi Pabrik : -  
Nomor Registrasi : P-IRT.2051703010009-27  
No. Batch / Kode Produksi : -  
Komposisi : Biji Karet, Tepung, bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, dan penyedap rasa  
Kode / No. Adm. BPOM : 22.089.10.13.06.0030  
Pengirim Contoh : Dinas Kesehatan Kab. Bengkulu Utara  
Alamat Pengirim : Jl. Prof. M. Yamin No. 233  
Jumlah Contoh yang diterima : 5 bungkus  
No. dan Tgl Surat Pengirim : 442.170/Farmasi/X/2022 Tanggal 05 Oktober 2022  
Tanggal surat dan contoh diterima : 13 Oktober 2022  
Tanggal selesai Uji : 24 Oktober 2022

#### HASIL PENGUJIAN

Pemerian:

Sediaan : Padat  
Warna : Putih Kekuningan  
Rasa : Gurih  
Bau : Tidak Berbau

Uji yang dilakukan:

#### UJI MIKROBIOLOGI

NO	UJI YANG DILAKUKAN	HASIL					n	c	SYARAT		METODE/ PUSTAKA
		n1	n2	n3	n4	n5			m	M	
1	Angka Enterobacteriaceae	<10 kolo/ ml/g	<10 koloni/ g	<10 koloni/ g	<10 koloni/ g	<10 koloni/ g	5	2	10 koloni/ g	10 <sup>2</sup> koloni/ g	Tuang/SNI 3554:2015

#### FISIKA KIMIA

NO	UJI YANG DILAKUKAN	HASIL	SYARAT	METODE/PUSTAKA
1	Identifikasi Pewarna	Negatif	Negatif Pewarna Dilarang dan Diizinkan	KK/SNI 01-2895-1992 Butir 2.1

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN



PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU UTARA  
DINAS KESEHATAN  
Jln Prof M Yamin SH No 213 Telp (0710) 521030, 521119  
ARGA MAKMUR 38611

**SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

NOMOR 2/17/03/2021

Diberikan kepada :

Nama : WINDA SARI  
Jabatan : Pemilik/Penanggung Jawab Usaha  
Alamat : Jl. A Yani Rt 01/03 Tanjung Raman Arga Makmur

Telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Praxial Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IR1) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor. HK 031/23.04/12/2205 tanggal 5 April 2012 yang diselenggarakan di:

Kabupaten : BENGKULU UTARA  
Provinsi : BENGKULU  
Pada Tanggal : 15 Juni 2021



Arga Makmur, Juni 2021  
Kepala Dinas Kesehatan  
Kabupaten Bengkulu Utara

SAMSU MAARIEF, SKM, M.Kes  
0110101988931006



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

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 36211  
Telepon (0736) 51278-51171-51172; Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: [www.uinibengkulu.ac.id](http://www.uinibengkulu.ac.id)

**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME  
Nomor: 141/SKLP-FEBI/02/11/2022**

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

Nama : FEBI AKENTI  
NIM : 1711140011  
Program Studi : Perbankan Syariah  
Jenis Tugas Akhir : PKM  
Judul Tugas Akhir : PARTISIPASI MAHASISWA PERBANKAN DALAM  
PENGEMBANGAN UMKM PRODUK MIE LIDI  
(PARACHIPS) BAHAN BAKU BIJI KARET MELALUI  
ASOSIASI UMKM BENGKULU UTARA

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 24%. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 28 November 2022  
Ketua TIM / Wakil Dekan 1

**Dr. Nurul Hak, MA**  
NIP. 196606161995031002



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

### LEMBAR BIMBINGAN PKM


Nama : Febi Akenti  
Program Studi : Perbankan Syariah  
Pembimbing I : Desi Isnaini, M.A

Judul Tugas Akhir :Partisipasi Mahasiswa Perbankan dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (PARACHIPS) Bahan Baku Biji Karet Melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara.

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran pembimbing	Paraf
1	Jum'at, 29-10-2021		1. Menyesuaikan tentang program sesuai dengan tugas di PKM 2. Rumusan Masalah harus jelas	
2	Jum'at, 5-11-2021	Judul	1. Jelaskan bagaimana pengembangan UMKM pada produk bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara	

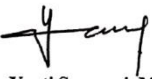


3	Rabu, 27-04-2022	Penambahan isi laporan	1. Tambahkan kandungan yang terdapat pada biji karet	KS
4	Selasa, 05-07-2022	Perbaiki isi laporan	1. Sesuaikan semua huruf footnote 2. Penulisan kata asing harus di miring 3. Pengutipan dari internet jangan dibirukan 4. Rapikan tabel serta beri penomoran pada tabel.	KS
5	Jum'at, 16-09-2022	BAB IV	1. Tambahkan footnote dan daftar pustaka 2. Tambahkan prolog pada Anggaran Biaya dan juga pada jadwal kegiatan	KS
6	Rabu, 21-10-2022		1. Pada bagian kesimpulan harus menjawab rumusan masalah yang ada	KS

7	Selasa, 8-11-2022		1. Rapikan footnote 2. Saran disesuaikan dengan kesimpulan	
---	-------------------	--	---	--

Bengkulu, 08 November 2022

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

  
**Yenti Sumarni, M.M**  
NIP. 197904162007012020

Pembimbing I

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



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

### LEMBAR BIMBINGANPKM

Nama : Febi Akenti  
Program Studi : Perbankan Syariah  
Pembimbing II : Yenti Sumarni, M.M

Judul Tugas Akhir : Partisipasi Mahasiswa Perbankan Dalam Pengembangan UMKM Produk Mie Lidi (PARACHIPS) Bahan Baku Biji Karet Melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran pembimbing	Paraf
1	Selasa, 26-10-2021		1. Menyesuaikan tentang program sesuai dengan tugas di PKM. 2. Cari informasi tentang pemanfaatan limbah biji karet yang akan dijadikan bahan baku makanan.	<i>Y</i>

2	Kamis, 28-10-2021	Pemilihan judul	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan bagaimana partisipasi mahasiswa dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (PARACHIPS) bahan baku biji karet melalui Asosiasi UMKM Bengkulu Utara</li> <li>2. Latar belakang dan rumusan masalah sesuaikan dengan judul</li> </ol>	g
3	Selasa, 16-11-2021	Latar belakang masalah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tambahkan pengertian Asosiasi UMKM Bengkulu Utara</li> <li>2. Sesuaikan rumusan masalah dengan judul</li> </ol>	h
4	Rabu, 24-11-2021	Pembahasan isi laporan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tambahkan kandungan yang terdapat pada biji karet</li> <li>2. Tambahkan Footnote</li> </ol>	h


5	Senin, 25-04-2022	Penambahan isi laporan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. menjelaskan tentang alat dan bahan itu apa</li> <li>2. pada proses pembuatan sertakan gambar kemudian dijelaskan</li> <li>3. pada pemasaran tambahkan penjelasan tentang promosi secara langsung</li> </ol>	y
6	Selasa, 17-05-2022	BAB V tentang hasil yang dicapai berdasarkan luaran program	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. jangan lari dari rumusan masalah</li> <li>2. tambahkan apa partisipasi mahasiswa perbankan dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (PARACHIPS bahan baku biji karet melalui asosiasi UMKM Bengkulu Utara</li> </ol>	y


7	Selasa, 24-05-2022	Penambahan materi	<ol style="list-style-type: none"> <li>uraikan lagi apa partisipasi mahasiswa perbankan dalam pengembangan UMKM produk Mie Lidi (PARACHIPS bahan baku biji karet melalui asosiasi UMKM Bengkulu Utara</li> <li>Tambahkan pemasaran yang dilakukan</li> </ol>	ly
8	selasa, 21-06-2022	Perbaikan	<ol style="list-style-type: none"> <li>ACC dan lanjut ke pembimbing I</li> </ol>	ly

Bengkulu, juni 2022

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Pembimbing II

  
Yenti Sumarni, M.M  
NIP. 197904162007012020

  
Yenti Sumarni, M.M  
NIP. 197904162007012020

**Tabel 3.4 Anggaran Pembelian**

<b>Nama Barang</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga per-unit</b>	<b>Total harga</b>
Baskom	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Pisau	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Blender	1 buah	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Mesin mie	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
Kompore gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000
Gas LPG	1 buah	Rp.150.000	Rp.150.000
Kuali	1 buah	Rp. 30.000	Rp. 30.000
Kemasan	8 pack	Rp. 15.000	Rp. 120.000
Kertas Label	400 Lembar	Rp. 500	Rp. 200.000
<b>Total investasi peralatan</b>			<b>Rp.995.000</b>



**Tabel 3.5 Laporan Penjualan Mie Lidi (PARACHIPS)**

<b>No</b>	<b>Bulan</b>	<b>Produk</b>	<b>Target Penjualan</b>	<b>Target Tercapai</b>	<b>Harga Produk</b>	<b>Total</b>
1	Oktober	Mie Lidi PARAC HIPS	80 Pcs	80 Pcs	Rp.3.000	Rp.240.000
2	Novem ber	Mie Lidi PARAC HIPS	80 Pcs	100 Pcs	Rp.3.000	Rp.300.000
3	Desember	Mie Lidi PARAC HIPS	80 Pcs	120 Pcs	Rp.3.000	Rp.360.000
4	Januari	Mie Lidi PARAC HIPS	80 Pcs	90 Pcs	Rp.3.000	Rp.270.000
<b>Total</b>			<b>320 Pcs</b>	<b>390 Pcs</b>	<b>Rp. 12.000</b>	<b>Rp.1.170.000</b>





## LAMPIRAN GAMBAR

### Proses Pembuatan Produk Mie Lidi (PARACHIPS)





Proses pengupasan kulit biji karet





perebusan biji karet sampai matang







proses pencetakan mie lidi





**Pemasaran dengan mengikuti kegiatan bazar yang diadakan oleh asosiasi UMKM Bengkulu Utara**





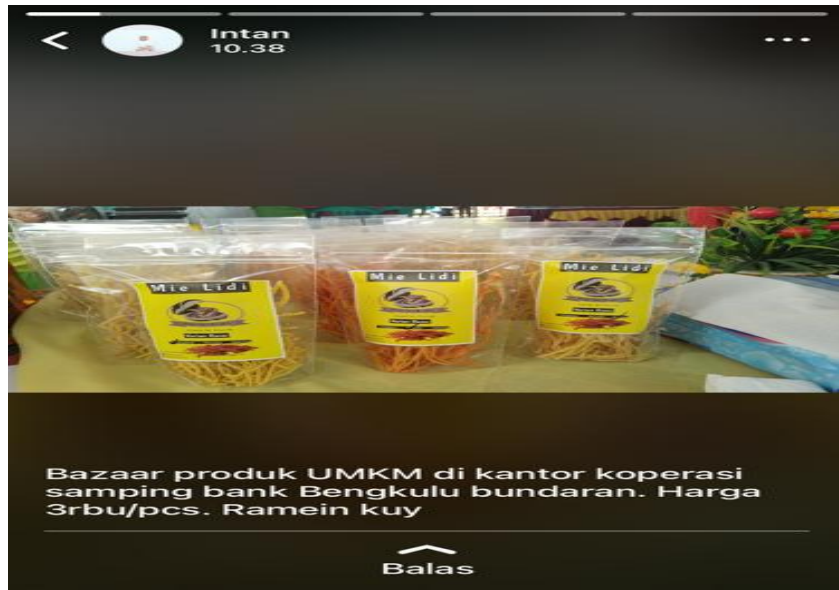
ARABIA







## Pemasaran melalui media sosial (Whatsaap)



## Pemasaran menggunakan brosur





## Desain Brosur



## Desain kemasan

