



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

KUSUMA RAMADHAN EKA SAPUTRA
EKA SRI WAHYUNI, SE.,MM



PROSES PRODUKSI INOVASI OLAHAN
BUAH NAGA SEBAGAI BAHAN BAKU
KUE KERING DALAM MENINGKATKAN
NILAI EKONOMI BUAH NAGA DALAM
PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

Editor
Faisal Muttaqin, SE.,MSM

**PROSES PRODUKSI INOVASI OLAHAN BUAH
NAGA SEBAGAI BAHAN BAKU KUE KERING
DALAM MENINGKATKAN NILAI EKONOMI
BUAH NAGA DALAM PERSPEKTIF
EKONOMI ISLAM**



SKRIPSI

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

OLEH :

KUSUMA RAMADHAN EKA SAPUTRA

NIM : 1811140194

TAHUN 2023

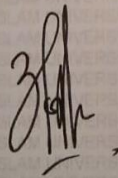
**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO (UINFAS) BENGKULU
BENGKULU, 2023 M/1443 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Kusuma Ramadhan Eka Saputra, NIM. 1811140194, Perbankan Syariah dengan judul **“Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga sebagai Bahan Baku Kue Kering dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Ekonomi Islam”**, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing, oleh karena itu, Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu

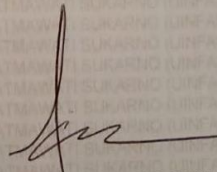
Bengkulu, 21 Juli 2022 M
1443 H

Pembimbing I



Eka Sri Wahyuni, S.E., MM.
NIP.197705092008012014

Pembimbing II



Faisal Muttaqin, S.E., MSM.
NIP. 198701282019031007



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171
Website: www.uinfusbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga Sebagai Bahan Baku Kue Kering Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Ekonomi Islam, oleh Kusuma Ramadhan Eka Saputra, NIM: 1811140194, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam. Telah diuji dan dipertahankan di depan tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Kamis

Tanggal : 12 Januari 2023 M/ 19 Jumadil Akhir 1444 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, 27 Januari 2023 M
05 Rajab 1444 H

TIM SIDANG MUNAQASYAH

Ketua

Idwal B., MA.
NIP. 198307092009121005

Penguji I

Idwal B., MA.
NIP. 198307092009121005

Sekretaris

Eeng Juli Efrianto, ME.
NIP. 199307052020121010

Penguji II

Kustha Hartini, MM.
NIDN. 20022038102

Mengetahui,
Dekan



Dr. H. Supardi, M.A.
NIP. 19650410199303007

MOTTO

**ORANG YANG HEBAT ADALAH ORANG YANG MEMILIKI
KEMAMPUAN MENYEMBUNYIKAN KESUSAHAN,
SEHINGGA ORANG LAIN MENGIRA
BAHWA IA SELALU SENANG**

(HR. IMAM SYAFI'I)

**KEBERHASILAN ITU MENJADI NYATA KARENA
PERJUANGAN BUKAN KARENA ANGAN, SEMUA ORANG
BISA MEMIMPIKAN TAPI TIDAK SEMUA ORANG BISA
MEWUJUDKAN**

(KUSUMA RAMADHAN EKA SAPUTRA)



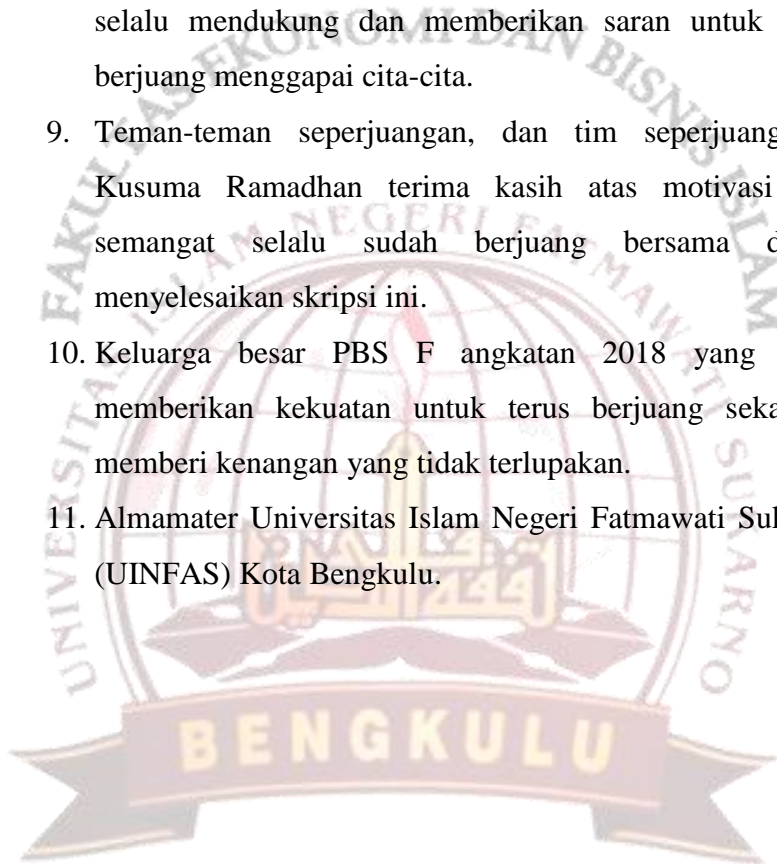
TAHUN 2023

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan skripsi ini untuk :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Kedua orang tuaku tersayang, Frenki Fitriana tercinta dan Ibunda Meri Mustika tercinta yang telah memberikan doa, dukungan dan motivasi selalu. Terima kasih atas segala jasa dan kasih sayang yang tak terhingga sampai saat ini.
3. Adikku Rahman dwi Ferdiansyah dan adik bungsu Anestri Adhe Cintami tersayang, terima kasih selalu mengembalikan semangat di saat ingin menyerah terutama dalam pengerjaan skripsi ini.
4. Yenti Sumarni, MM selaku Pembimbing Akademik yang telah banyak memberi saran, nasehat dan semangat untukku.
5. Eka Sri Wahyuni, S.E., MM Pembimbing I yang selalu meluangkan waktu dan memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Faisal Muttaqin, S.E., MSM selaku Pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Pasukan Sarang Tawon, terimakasih telah menjadi penyemangat dan selalu memberikan motivasi, saran, support serta pertolongan selama mengerjakan skripsi ini dari awal hingga akhir.

8. Sahabat-sahabatku tersayang Madon, Risa, Silvia, Dhea, Sari, Fiqih, Desra, Dicky, Hilvan, Juan, terima kasih selalu mendukung dan memberikan saran untuk terus berjuang menggapai cita-cita.
9. Teman-teman seperjuangan, dan tim seperjuanganku Kusuma Ramadhan terima kasih atas motivasi dan semangat selalu sudah berjuang bersama dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Keluarga besar PBS F angkatan 2018 yang telah memberikan kekuatan untuk terus berjuang sekaligus memberi kenangan yang tidak terlupakan.
11. Almamater Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu.



TAHUN 2023

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan :

1. Skripsi dengan judul **“Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga sebagai Bahan Baku Kue Kering Buah Naga dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Ekonomi Islam”** adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Kota Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Didalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan didalam 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, 15 Desember 2022 M



KUSUMA RAMADHAN E.S
NIM.1811140194

ABSTRAK

Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga Sebagai Salah Satu Bahan Baku Kue Kering Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Islam

Oleh Kusuma Ramadhan Eka Saputra, NIM 1811140194

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara memproduksi kue kering buah naga yang benar dan menjadi salah satu produk sumber dan menjadi pengetahuan tentang proses produksi kue kering buah naga yang enak dan bergizi tanpa adanya bahan pengawet dan juga bisa mengenalkan kue kering buah naga kepada masyarakat terutama kota Bengkulu. Agar dapat mengetahui bagaimana memproduksi buah naga dalam anjuran agama Islam. Hasil yang dicapai dalam produksi kue kering buah naga ini yaitu terciptanya produk cemilan baru yang enak dan bergizi, dan produk olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PKP sehingga mendapatkan No PIRT sebagai produk yang telah dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat kota Bengkulu, hal ini menjadi nilai tambah untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kue kering buah naga agar menjadi cemilan yang sehat.

Kata Kunci : Buah Naga, Produksi Kue kering buah naga, Produksi kue kering dalam perspektif ekonomi Islam

ABSTRACT

Dragon Fruits Processed Innovation Production Process As One Of The Raw Materials For Pastries In Increasing The Economic Value Of Dragon Fruit In An Islamic Perspective.

By Kusuma Ramadhan Eka Saputra. NIM. 1811140194.

The Purpose of writing this thesis is to find out how to produce dragon fruit cookies correctly and become one of the source products and become knowledge about the production process of delicious and nutritious dragon fruit cookies without preservatives and can also introduce dragon fruit cookies to the public, especially the city of Bengkulu. In order to know how to produce dragon fruit in the advice of Islam. The results achieved in the production of dragon fruit pastries are the creation of a new delicious and nutritious snack product, and this processed product has also attended PKP training so that it gets a No. PIRT as a product that has been declared passed as a safe product for consumption by the people of Bengkulu city, this is an added value to increase consumer confidence in dragon fruit cookies so that they become healthy snacks.

Keywords: Dragon Fruit, Dragon Fruit Cookies Production, Pastries production in an Islamic economic perspective

TAHUN 2023

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga Sebagai Salah Satu Bahan Baku Kue Kering Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Islam” shalawat dan salam untuk nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk kejalan yang benar dan lurus di dunia maupun di akhirat.

Penyusun skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah bagaimana proses produksi kue kering buah naga dalam perspektif Ekonomi Islam dan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) Pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu

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

1. Prof. Dr. KH. Zulkarnain Dali M.Pd selaku Rektor (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu.

2. Dr.H. Supardi Mursalin, M.A, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno Kota Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Yetti Sumarni, SE, MM Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu yang telah memberikan failitas dalam menimbah ilmu pengetahuan.
4. Eka Sri Wahyuni, S.E., MM selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
5. Faisal Muttaqin, S.E., MSM selaku pembimbing II, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
6. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.

8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Agama Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Kota Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis kedepan.

Bengkulu, 2023

Kusuma Ramadhan E.S
NIM.1811140194

TAHUN 2023

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Program.....	7
D. Manfaat Program.....	8
E. Luaran yang Diharapkan	8
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam	10
B. Buah Naga.....	15
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Alat Dan Bahan	21
B. Proses Pembuatan	23
C. Proses Produksi	27
D. Anggaran Biaya.....	40
E. Jadwal Kegiatan	42
BAB IV GAMBARAN UMUM USAHA DAN HASIL YANG DICAPAI	
A. Analisa Produk	47
B. Pangsa Pasar.....	49
C. Lokasi Usaha/Program	53
D. Pembahasan.....	54

E. Analisa kelayakan Usaha/Program	58
F. Analisa Keuntungan	59
G. Hasil Yang Dicapai Luaran Program	63
H. Potensi Keberlanjutan Usaha	68

BAB V PENUTUP

A. Evaluasi	70
B. Kesimpulan	71
C. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



TAHUN 2023

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Penerapan SSOP	40
Tabel 3.2 Anggaran Biaya.....	41
Tabel 3.3 Jadwal Kegiatan	43
Tabel 4.1 Karakteristik Produk	48
Tabel 4.1 Harga Pokok Penjualan.....	61



TAHUN 2023

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Form Pengajuan Judul PKM
- Lampiran 2 : Surat Penunjukkan SK Pembimbing 1 & 2
- Lampiran 3 : Halaman Persetujuan Kelompok PKM
- Lampiran 4 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 5 : Lembar Saran Pembimbing
- Lampiran 6 : Lampiran Surat Nomor Induk Berusaha
- Lampiran 7 : Lampiran Surat Izin PIRT
- Lampiran 8 : Lampiran Surat Keterangan Lulus Plagiarisme
- Lampiran 9 : Lampiran Lembar Saran Tim Penguji
- Lampiran 10 : Dokumentasi

TAHUN 2023

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan produksi merupakan mata rantai dari konsumsi dan distribusi. Kegiatan produksi yang menghasilkan barang dan jasa, kemudian dikonsumsi oleh para konsumen. Tanpa produksi kegiatan ekonomi akan berhenti. Bahwa faktor-faktor produksi yang dimaksud oleh ilmu ekonomi adalah manusia (tenaga kerja /TK), modal (uang atau alat modal) sumber daya alam, skill (teknologi). Produksi hanya bisa dilakukan dengan adanya faktor produksi. Bila faktor produksi tidak ada maka akan tidak terjadi produksi. Fungsi produksi menggambarkan hubungan jumlah *input* dengan *output* yang dapat menghasilkan dalam suatu waktu tertentu. Dengan kata lain produksi, distribusi, konsumsi, merupakan rantai kegiatan ekonomi yang tidak dapat dipisahkan. Ketiganya saling mempengaruhi, namun produksi merupakan titik pangkal dari kegiatan tersebut. Tidak ada distribusi tanpa produksi, sedangkan kegiatan produksi merupakan respons terhadap konsumsi atau sebaliknya.¹

Proses produksi merupakan proses perubahan pemasukan menjadi keluaran atau serangkaian proses

¹ Ara Fitria, *Analisis Proses Produksi Pendekatan Harga Pokok Produksi* (Purwokerto : Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Purwokerto, 2018)hal.1-2.

dalam menciptakan barang jasa atau kegiatan yang mengubah bentuk dengan menciptakan atau menambah manfaat suatu barang atau jasa yang dinyatakan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Jenis barang atau jasa yang dikerjakan banyak dalam jumlah besar sehingga jumlah proses yang ada juga menjadi besar. Proses produksi terdiri dari tiga jenis yaitu: (1) proses produksi terus-menerus adalah proses produksi yang tidak pernah berganti macam barang yang dikerjakan, (2) proses produksi terputus-putus yaitu proses yang digunakan untuk kecil. Dikatakan proses terputus-putus karena perubahan proses produksi setiap saat terputus apabila terjadi perubahan macam barang yang dikerjakan oleh karena itu, tidak mungkin mengurutkan letak mesin sesuai dengan urutan proses pembuatan barang. Proses produksi terputus-putus biasanya disebut juga sebagai proses produksi yang berfokus pada proses atau proses *focus* dan (3) Proses *Intermediate* adalah dalam kenyataannya kedua macam proses produksi diatas tidak sepenuhnya berlaku, biasanya merupakan campuran dari keduanya. Hal ini disebabkan macam barang yang dikerjakan memang berbeda, tetapi macamnya tidak terlalu banyak dan jumlah barang setiap macamnya juga banyak pabrik yang

mengerjakan barang bermacam-macam dengan jumlah setiap jenis.²

Produksi dalam persepektif islam adalah sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama islam, yaitu kebahagiaan dunia akhirat. Produksi adalah proses mencari, mengalokasikan dan mengolah sumber daya menjadi output dalam rangka meningkatkan mashlahah bagi manusia. Oleh karena itu, produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya. Salah satu cara yang dapat ditempuh manusia yaitu dengan memproduksi buah naga menjadi kue kering, Buah naga merupakan salah satu jenis buah yang cukup populer di Indonesia.³

Dalam ekonomi Islam, produksi juga merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, nafkah, dan sedekah. Hal ini dikarenakan produksi adalah kegiatan

² Fera Supriatmi Dewi Astuti, *Sistem Pengendalian Proses Produksi Pada Usaha Kecil dan Menengah pada Produk Tahu* (Yogyakarta : Universitas PGRI Yogyakarta, 2016)hal.1-2.

³ Eva Pujianti, *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Dalam Persepektif Ekonomi Islam* (Lampung : Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2019)hal.31.

manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen. Islam sesungguhnya menerima motif berproduksi sebagaimana motif dalam sistem ekonomi konvensional, hanya saja lebih jauh Islam juga menambahkan nilai-nilai moral disamping utilitas ekonomi. Serta manusia diwajibkan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan harus mampu bertahan hidup guna kelangsungan hidupnya tersebut. Salah satu cara yang dapat ditempuh manusia yaitu dengan memproduksi Buah Naga, yang merupakan jenis Buah yang banyak di produksi masyarakat Indonesia.⁴

Buah naga atau *Dragon fruit (Hylocereus undatus (Haw.) Britt. & Rose, famili Cactaceae)* saat ini banyak dikembangkan di Indonesia. Buah yang berasal dari Meksiko ini berbeda dengan famili *Cactaceae* lainnya, yakni memiliki rasa yang manis dan segar. Kekhasan lain dari tanaman ini adalah pada tiap nodus batang terdapat duri. Bunga mekar pada malam hari dan layu pada pagi hari (*night blooming*). Terdapat empat jenis buah naga yakni buah naga daging putih (*Hylocereus undatus*), buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*), buah naga daging super merah (*Hylocereus costaricensis*) dan buah naga kuning daging putih (*Selenicereus megalanthus*). Di

⁴ Nurriyani Syafitri, *Proses Produksi Tempe Ditinjau dari Ekonomi Islam* (Bengkulu : Insitut Agama Islam Negeri Bengkulu, 2019)hal.5.

Indonesia yang banyak dikembangkan adalah buah naga daging putih (*Hylocereus undatus*).⁵

Di Indonesia, buah naga mulai populer sejak tahun 2000, dimana dalam satu tanaman biasanya menghasilkan 1 kg buah. Dalam satu hektar tanaman buah naga akan menghasilkan sekitar 6-7 ton buah naga sekali musim panen bahkan dapat mencapai lebih dari 50 ton per tahun jika usaha budidaya buah naga berhasil.⁶

Dari sisi nilai gizi, setiap 100 g buah naga mengandung 82,5 - 83 g air, 0,21 – 0,61 g lemak, 0,15 - 0,22 g protein, 0,7 – 0,9 g serat, 0,005 - 0,01 mg karoten, 6,3 – 8,8 mg kalsium, 30,2 - 31,6 mg fosfor, 0,55 – 0,65 mg besi, 13 - 18 briks kadar gula, 11,5 g karbohidrat, 60,4 mg magnesium erta vitamin B1, B2 dan vitamin C. Buah naga memiliki kandungan zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (asam askorbat, betakaroten dan antosianin), serta mengandung serat pangan dalam bentuk pectin. Buah naga juga mengandung

TAHUN 2023

⁵ Evi Umayah U, Moch. Amrun H, "Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose)", Jurnal ILMU DASAR, Vol. 8 No. 1 (2007), Hal.83

⁶ Tia Nanda, *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy* (Bandung : Universitan Pasudan Bandung, 2016)hal.1.

beberapa mineral seperti kalsium, fosfor dan besi. Selain itu terdapat pula vitamin B1, B2 dan B3 serta vitamin C.⁷

Tanaman buah naga merupakan tanaman tropis yang mudah beradaptasi dengan lingkungan sehingga tersedianya produksi tersebut setiap saat membuka peluang untuk ekspor ke manca Negara. Masyarakat biasanya mengonsumsi daging buah tetapi kulit buah naga juga tidak kalah pentingnya sebab kulit buah naga mengandung pigmen antosianin yang bersifat antioksidan. Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna ungu, berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pewarna sintetis yang lebih aman bagi Kesehatan.⁸

Kami memilih produk kue kering buah naga ini karena untuk menciptakan kreativitas terhadap olahan buah naga dan meningkatkan nilai ekonomi buah naga. Makanan kue kering buah naga yang dijadikan cemilan memiliki manfaat yang cukup baik buat tubuh yang dimana manfaatnya Mengatasi masalah pernapasan, Menurunkan kadar kolesterol, Menaikkan berat badan, Menurunkan risiko preeklampsia, Mengobati masalah

⁷ Arba Susanty, Eldha Sampepana, "Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)", JRTI, Vol.11 No.2. (Desember,2017), Hal.77.

⁸ Arttika Melya Salampessy, *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Mie Berbahan Dasar Tepung Terigu* (Ambon : Institut Agama Islam Negeri Ambon, 2020)hal.1.

paru-paru. Tetapi permasalahan gizi bukan hanya soal asupan makanan yang diserap sehari-hari, juga terkait dengan cara memilih dan mengolah makanan agar nilai gizinya tetap ada dan bermanfaat bagi tubuh. Proses pemilihan dan pengolahan makanan yang salah bukan hanya berkakibat hilangnya manfaat bagi tubuh kita. kue kering buah naga merupakan produk olahan atau awetan yang dibuat dengan cara dioven. kue kering buah naga ini umumnya dibuat dengan memanfaatkan buah naga yang biasanya banyak dijual ditoko buah.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memproduksi kue kering buah naga agar menjadi makanan yang bergizi dan bermanfaat bagi tubuh ?
2. Bagaimana proses produksi kue kering buah naga dalam perspektif ekonomi Islam ?

C. Tujuan Program

1. Untuk menciptakan dan menambah kegunaan buah naga dan proses inovasi olahan yaitu kue kering buah naga.
2. Untuk mengetahui proses produksi kue kering buah naga dalam perspektif ekonomi Islam.
- 3.

D. Manfaat Program

1. Dapat mengasah kemampuan berfikir mahasiswa agar menjadi kreatif dan Inovatif dalam menyampaikan serta menuangkan ide.
2. Menjadikan usaha kue kering buah naga yang berbeda dan mengutamakan kesehatan produk dan menjadikan produk yang favorit disemua kalangan.
3. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari usaha mandiri yang didirikan untuk mensejahterakan pemilik dan tenaga kerja.
4. Mengajak untuk hidup sehat dengan produk cemilan yang kami tawarkan.
5. Membuka peluang usaha baru di bidang kuliner..

E. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa yaitu terciptanya produk berbahan baku buah naga yang kami beri nama “KUKER KUWIN”. Dengan terciptanya kue kering buah naga sebagai olahan pangan maka luaran yang di harapkan adalah :

1. Produksi kue kering buah naga mampu membuat pembeli percaya dan tidak meragukan lagi untuk membelinya, dikarenakan produk kami telah memiliki nomor PIRT (perizinan industri rumah tangga) yang diberikan oleh dinas Kesehatan Kota Bengkulu.
2. Dengan adanya produksi kue kering buah naga menggunakan perspektif ekonomi islam kita dapat

terhindar dari bahan-bahan yang di haramkan dalam Islam.

3. Dapat meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah buah naga menjadi cemilan yang sehat, bergizi tentunya tanpa bahan kimia yang berbahaya sehingga dapat dinikmati semua kalangan.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Teori Produksi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia produksi adalah proses mengeluarkan hasil atau penghasilan. Produksi yaitu menciptakan manfaat atas sesuatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Dalam bahasa Arab, arti produksi adalah al-intaj dari akar al-nataja yang berarti mewujudkan atau mengadakan sesuatu. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari semula. Secara umum, produksi adalah penciptaan guna (*utility*) yang berarti kemampuan suatu barang atau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu.⁹

Semua ahli ekonomi beranggapan bahwa produksi sebagai alat untuk meraih kekayaan dengan penggunaan SDM oleh tenaga kerjanya yaitu manusia atau penciptaan barang yang dibutuhkan dalam kehidupan manusia, secara langsung atau tidak langsung. John M. Echols dan M. Sadily, berkata bahwa produksi secara istilah yaitu penghasilan.¹⁰

⁹ Nurriyani Syafitri, *Proses Produksi Tempe Ditinjau dari Ekonomi Islam* (Bengkulu : Insitut Agama Islam Negeri Bengkulu, 2019)hal.25-26.

¹⁰ Nirmala Ramli, *Kosep Produksi pada Era Modern Perspektif AL GHAZALI Terhadap Masalah dan Keuntungan* (Parepare : Institu Agama Islam Negeri Parepare, 2021)hal.10.

Produksi juga merupakan suatu kegiatan yang dapat menimbulkan tambahan manfaatnya atau penciptaan faedah baru. Faedah atau manfaat ini terdiri dari beberapa macam, misalnya faedah bentuk, faedah waktu, faedah tempat, serta kombinasi dari beberapa faedah tersebut diatas. Dengan demikian produksi tidak terbatas pembuatan, tetapi sampai pada distribusi. Namun komoditi bukan hanya dalam bentuk output barang, tetapi juga jasa.¹¹

Jadi dapat disimpulkan produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada yang kemudian dapat dimanfaatkan oleh konsumen atau dengan kata lain proses mengubah *input* menjadi *output*.

Dalam ekonomi Islam, produksi merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi disamping konsumsi, distribusi, infak, zakat, dan sedekah. Hal ini dikarenakan produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen. Produksi dalam perspektif Islam tidak hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya,

¹¹ Jumiati, *Faktor-Fktor yang Mempengaruhi Produksi Kue Tradisional Di Kabupaten Wajo Provinsi Sulawesi Selatan* (Makasar : Universitas Muhammadiyah Makasar, 2018)hal.12-13.

meskipun mencari keuntungan tidak dilarang dalam ekonomi Islam. Tujuan utama produksi adalah untuk kemaslahatan individu dan masyarakat secara seimbang. Bagi Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual di pasar, tetapi lebih jauh menekankan bahwa setiap kegiatan produksi harus pula mewujudkan fungsi sosial.¹²

Bagi Islam, memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar. Islam secara khas menekankan bahwa setiap kegiatan produksi harus pula mewujudkan fungsi sosial. Agar mampu mengemban fungsi sosial seoptimal mungkin, kegiatan produksi harus melampaui surplus untuk mencukupi keperluan konsumtif dan meraih keuntungan financial, sehingga bisa berkontribusi dalam kehidupan social. Islam mendorong setiap amal perbuatan yang menghasilkan benda atau pelayanan yang bermanfaat bagi manusia, atau yang memperindah kehidupan mereka dan mejadi-kannya lebih makmur dan sejahtera.¹³

Konsep produksi di dalam ekonomi Islam tidak semata-mata bermotif memaksimalkan keuntungan dunia

¹² Mirna Fatmawati, *Implementasi Prinsip Produksi Dalam Ekonomi Islam Pada PD.Mujur Jaya Desa Mujur Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap* (Purwokerto : Institu Agama Islam Negeri Purwokerto, 2018)hal.1.

¹³ Siwi Ayu Pekerti, *Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Kegiatan Home Industry Dodol Hati Mulya Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar* (Makasar : Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar, 2016)hal.33-34.

tetapi lebih penting untuk secara maksimal keuntungan akhirat. Keuntungan akhirat diperoleh bila seseorang dalam bekerja dan memproduksi semata-mata hanya sebagai bagian dari perintah agama tentang kerja. Sedangkan keuntungan dunia akan mendapat keuntungan dan kepuasan batin mampu menciptakan sesuatu yang berguna baik untuk sendiri maupun orang lain, selain itu juga memperoleh pendapatan atau laba. Ekonomi konvensional kadang melupakan ke mana produknya mengalir, sepanjang efisiensi ekonomi tercapai dengan keuntungan yang memadai. Mengonsumsi barang atau jasa tersebut hanya kalangan tertentu yang berakibat pada timbulnya budaya konsumerisme. Hal ini tidak sesuai dengan ajaran Islam yang mengaitkan tujuan produksi dengan kemaslahatan.¹⁴

Manusia sebagai faktor produksi, dalam pandangan Islam harus dilihat dalam konteks fungsi manusia secara umum yakni sebagai khalifah Allah di muka bumi. Sebagai makhluk Allah yang paling sempurna, manusia memiliki unsur rohani dan unsur materi, yang keduanya saling melengkapi, karenanya unsur rohani tidak dapat dipisahkan dalam mengkaji proses produksi dalam hal bagaimana manusia

¹⁴ Mirna Fatmawati, *Implementasi Prinsip Produksi Dalam Ekonomi Islam Pada PD.Mujur Jaya Desa Mujur Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap* (Purwokerto : Institu Agama Islam Negeri Purwokerto, 2018)hal.3-4.

memandang faktor-faktor produksi yang lain menurut cara pandang Al-Quran dan Hadis. Adapun kaidah-kaidah dalam memproduksi antara lain adalah:

1. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi.
2. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi.
3. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran.
4. Produksi dalam Islam tidak dapat dipisahkan dari tujuan kemandirian umat. Untuk itu hendaknya umat memiliki berbagai kemampuan, keahlian dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spiritual dan material juga terpenuhinya kebutuhan pengembangan peradaban, di mana dalam kaitan tersebut para ahli fiqh memandang bahwa pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan, keuangan merupakan fardhu kifayah, yang dengannya manusia bisa melaksanakan urusan agama dan dunianya.
5. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik kualitas spiritual maupun mental dan fisik. Kualitas spiritual terkait dengan kesadaran rohaniannya, kualitas mental terkait dengan etos kerja, intelektual, kreativitasnya, serta fisik mencakup kekuatan fisik,

kesehatan, efisiensi, dan sebagainya. Menurut Islam, kualitas rohaniah individu mewarnai kekuatan-kekuatan lainnya, sehingga membina kekuatan rohaniah menjadi unsur penting dalam produksi islami.¹⁵

B. Buah Naga

Salah satu Negara agraris di dunia yang cukup dikenal adalah Indonesia, dimana makna dari Negara agraris sendiri adalah sebagian besar masyarakatnya bekerja dibidang pertanian. Indonesia memiliki iklim dengan tingkat kesuburan tinggi dengan arti tergolong tropis, hal tersebut menyebabkan hasil flora yang beragam. Kesuburan dari setiap wilayah memiliki perbedaan yang disebabkan oleh bebrapa faktor baik kondisi tanah, dataran suatu wilayah, dan cuaca pada setiap daerah. Produk hortikultura merupakan adalah produk dari hasil pertanian yang melonjak dipasaran dengan hasil produk yang meliputi tanaman kebun, baik buah-buahan dan sayuran. Contoh dari produk hortikultura pada jenis buah yang sekarang ini sedang

¹⁵ Fitria Rahayu, *Efektifitas Produksi Makanan Berbasis Islam Dan Pengaruhnya Terhadap Peningkatan Pendapatan Di Industri Rumahan Getlatela Kabupaten Aceh Besar* (Banda Aceh : Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, 2019)hal.17-20.

banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia adalah buah naga merah.¹⁶

Di Indonesia, buah naga mulai populer sejak tahun 2000, dimana dalam satu tanaman biasanya menghasilkan 1 kg buah. Dalam satu hektar tanaman buah naga akan menghasilkan sekitar 6-7 ton buah naga sekali musim panen bahkan dapat mencapai lebih dari 50 ton per tahun jika usaha budidaya buah naga berhasil.¹⁷

Salah satu contoh buah yang menjadi unggulan dan digemari di pasaran saat ini adalah buah naga, dimana buah naga adalah salah satu tanaman buah-buahan yang tergolong mudah dirawat dan tumbuh berkembang dengan baik di wilayah tropis. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) mengenai ekspor dari produksi tanaman buah dan sayur tahun 2015-2016 dengan tingkat ekspor buah naga ditahun 2016 mencapai 21443 kg pertahun.¹⁸

Buah naga atau *dragon fruit* adalah salah satu rumpun tanaman yang tergolong dalam kelompok tanaman kaktus, memiliki ciri berbatang hijau, dengan

¹⁶ Anisa Kamalasari, *Pemanfaatan Kulit Buah Naga MERAH (Hylocereus polyhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum)* (Lampung : Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2018)hal.16.

¹⁷ Tia Nanda, *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy* (Bandung : Universitas Pasundan Bandung, 2016)hal.1.

¹⁸ Anisa Kamalasari, *Pemanfaatan Kulit Buah Naga MERAH (Hylocereus polyhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum)* (Lampung : Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2018)hal.16

bentuk segitiga, dan tumbuhnya memanjat sehingga memerlukan benda lain sebagai sarana tempat menyangga dan merambat. Bentuk buahnya lonjong, dengan kulit buah berwarna merah jambu dan berjumbai. Menurut beberapa sumber buah naga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh manusia.¹⁹

Tumbuhan buah naga dapat tumbuh dan berbuah lebat dengan kualitas buah yang baik bila ditanam pada daerah yang keadaan lingkungan (iklim dan tanah) yang sesuai. Suhu udara untuk pertumbuhan buah naga 22°C-35°C, kelembaban udaranya 40%-60%, ketinggian tempat pada dataran rendah sampai medium 0-500 m dari permukaan laut, tekstur dan struktur tanah yaitu tanah liat dan berpasir atau berkrikil, keadaan tanah yang mengandung zat besi berlebihan dapat mengganggu pertumbuhannya dimana hal ini biasanya terjadi pada tanah basah, sifat tanah yang baik apabila tanah banyak mengandung bahan organik tanah (humus) dan organisme tanah (mikroba tanah) pengurai bahan organik tanah.²⁰

TAHUN 2023

¹⁹ Anisa Kamalasari, *Pemanfaatan Kulit Buah Naga MERAH (Hylocereus polyhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum)* (Lampung : Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2018)hal.26

²⁰ Rizky Pratama, *Uji Aktivitas Antioksidan Jus Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus (Haw.) Britton & Rose) dan Buah Naga Putih (Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose) Dengan Metode DPPH* (Sumatera Utara : Universitas Sumatera Utara Medan, 2017)hal.5.

Dari sisi nilai gizi, setiap 100 g buah naga mengandung 82,5 - 83 g air, 0,21 – 0,61 g lemak, 0,15 - 0,22 g protein, 0,7 – 0,9 g serat, 0,005 - 0,01 mg karoten, 6,3 – 8,8 mg kalsium, 30,2 - 31,6 mg fosfor, 0,55 – 0,65 mg besi, 13 - 18 briks kadar gula, 11,5 g karbohidrat, 60,4 mg magnesium erta vitamin B1, B2 dan vitamin C. Buah naga memiliki kandungan zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (asam askorbat, betakaroten dan antosianin), serta mengandung serat pangan dalam bentuk pectin. Buah naga juga mengandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor dan besi. Selain itu terdapat pula vitamin B1, B2 dan B3 serta vitamin C.²¹

Buah naga merah menciptakan elemen warna yang bisa dipakai sebagai pewarna alami yang baik dikonsumsi tubuh dengan olahan makanan dan minuman yang meliputi agar-agar, selai, pewarna alami produk mie basah, sementara kulit buah naga yang hanya dianggap sebagai salah satu penyumbang limbah organik yang jarang sekali dimanfaatkan kembali sebagai bahan olahan ternyata memiliki beberapa kandungan gizi yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan.²²

²¹ Arba Susanty, Eldha Sampepana, “Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)”, JRTI, Vol.11 No.2. (Desember,2017), Hal.77

²² Anisa Kamalasari, *Pemanfaatan Kulit Buah Naga MERAH (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum, (Lampung : Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2018)hal.18.*

Buah naga merah juga memiliki khasiat antara lain untuk melawan kanker, penyakit jantung, menurunkan tekanan darah dan sebagai antioksidan alami. Adanya khasiat-khasiat tersebut disebabkan oleh kandungan nutrisi dalam buah naga merah yang sangat mendukung bagi kesehatan tubuh manusia. Semua yang diciptakan Allah memiliki manfaat termasuk tumbuh-tumbuhan. Tumbuh-tumbuhan telah banyak digunakan sebagai bahan obat tradisional untuk kesehatan dan kecantikan.²³

Morfologi tanaman buah naga terdiri dari akar, batang, duri, bunga, dan buah. Akar buah naga hanyalah akar serabut yang berkembang dalam tanah pada batang atas sebagai akar gantung. Akar tumbuh di sepanjang batang pada 11 bagian punggung sirip di sudut batang. Pada bagian duri, akan tumbuh bunga yang bentuknya mirip bunga wijayakusuma. Bunga yang tidak rontok berkembang menjadi buah. Buah naga bentuknya bulat agak lonjong seukuran dengan buah alpukat. Kulit buahnya berwarna merah menyala untuk jenis buah naga putih dan merah, berwarna merah gelap untuk buah naga hitam, dan berwarna kuning untuk buah naga kuning. Di sekujur kulit dipenuhi dengan jumbai-jumbai yang

²³ Rhidna Sulistiawati Amra, *Analisis Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Metode DPPH* (Makasar : UIN Alauddin Makasar, 2014)hal.9.

dianalogikan dengan sisik naga. Oleh sebab itu, buah ini disebut buah naga²⁴.



TAHUN 2023

²⁴ Tia Nanda, *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy* (Bandung : Universitas Pasudan Bandung, 2016)hal.11.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Pada umumnya peralatan produksi di tujukan bagi peningkatan produktivitas buruh dalam rangka memperbanyak produk, baik dari segi variasinya maupun jumlahnya untuk memenuhi kebutuhan manusia. Peralatan produksi akan mencakup berbagai sarana yang di gunakan dalam proses produksi, yang berupa mesin atau jenis-jenis perkakas lain yang di pergunakan untuk melakukan pekerjaan dalam mengerjakan produk atau bagian-bagian produk.

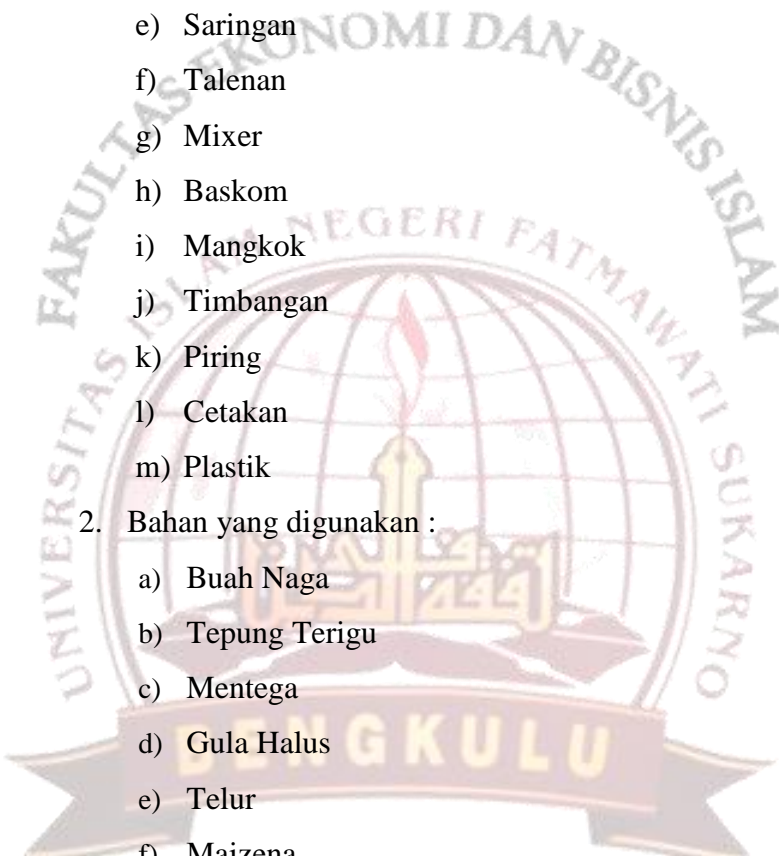
Bahan baku adalah suatu bahan yang berfungsi untuk menghasilkan barang jadi, bahan tersebut akan saling terikat atau bahan produksi menjadi satu dengan barang jadi. Selain itu, bahwa di dalam sebuah perusahaan tidak bisa dilepaskan dari bahan baku dan bahan penolong karena kedua bahan tersebut sangat memengaruhi proses produksi hingga hasil produksi.

Inovasi terhadap pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan saat ini, serta meningkatnya permintaan makanan sehat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan makanan aman, sehat, utuh dan halal dalam pengolahannya kami menggunkan berbagai bentuk

cetakan. Salah satu program ketahanan pangan adalah penyediaan dan pemanfaatan bahan baku lokal diantaranya adalah buah naga. Inovasi buah naga sudah ada seperti dijadikan selai, permen, dodol, dan kami memilih menjadikan buah naga menjadi kue kering. Kulit dan daging buah naga kami manfaatkan dalam pembuatan kue kering. tujuan untuk melakukan inovasi baik dalam bidang apapun adalah untuk meningkatkan kualitas, termasuk juga berkaitan dengan barang. karena produk yang mendapatkan inovasi diberikan tambahan fitur dan kemampuan baru. Barang dengan fitur atau kemampuan baru dan sejenisnya akan meningkatkan keunggulan dibandingkan barang yang sebelumnya. Inovasi pada sebuah produk juga bertujuan untuk meningkatkan efisiensinya. Barang yang mengalami inovasi akan dapat melakukan tugasnya dengan tepat sasaran tanpa perlu membuang waktu lebih banyak, Sehingga satu-satunya cara dalam berinovasi adalah dengan mengganti produk atau layanannya. Tentu saja dengan tidak menghilangkan fungsi utama dari produk yang sudah usang tersebut.

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi kue kering buah naga adalah :

1. Alat yang digunakan :
 - a) Kompor gas dan perlengkapannya
 - b) Oven

- 
- c) Pisau
 - d) Sendok makan
 - e) Saringan
 - f) Talenan
 - g) Mixer
 - h) Baskom
 - i) Mangkok
 - j) Timbangan
 - k) Piring
 - l) Cetakan
 - m) Plastik
2. Bahan yang digunakan :
- a) Buah Naga
 - b) Tepung Terigu
 - c) Mentega
 - d) Gula Halus
 - e) Telur
 - f) Maizena
 - g) Standing Pouch
 - h) Sticker

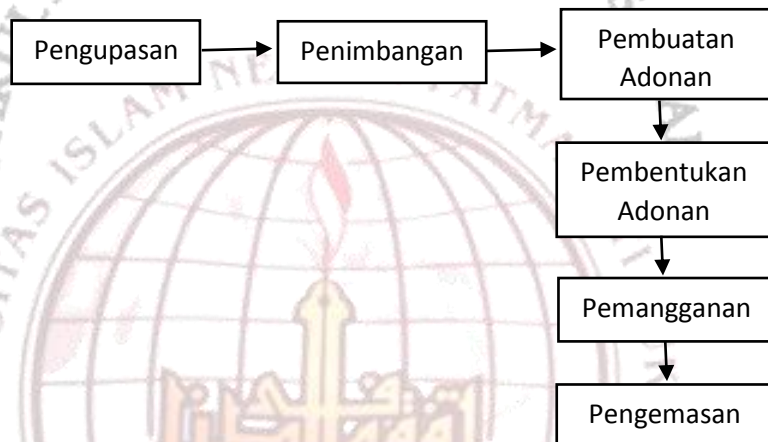
B. Proses Pembuatan Kue Kering Buah Naga

Usaha Kue Kering Buah Naga yang kami dirikan adalah usaha kecil yang bergerak di bidang produksi makanan ringan yaitu Kue Kering Buah Naga. Mengacu kepada permintaan makanan ringan enak, sehat berkhasiat

bagi tubuh, membuat usaha Kue Kering Buah Naga ini menjadi pilihan kami untuk memulai usaha.

Berikut langkah-langkah proses dalam pembuatan kue kering buah naga :

Gambar Proses Pembuatan Kue Kering Buah Naga.



1. Pengupasan

Pilihlah buah naga yang baik dan tidak busuk lalu kemudian dihaluskan dengan sendok di piring.



2. Penimbangan

Tahapan selajutnya dilakukan penimbangan bahan baku (1 buah naga dengan berat 1 kg,tepung terigu

3kg, mentega 2kg, gula halus 1/2kg, maizena, dan kuning telur 8 butir).



3. Pembuatan Adonan

Masukan mentega, gula halus, dan 8 kuning telur lalu dimixer hingga tercampur rata sampai adonan halus dan lembut, kemudian masukkan buah naga lalu diaduk lagi hingga tercampur rata dan selanjutnya masukkan tepung terigu lalu aduk hingga rata sampai adonan kalis dan bisa dibentuk.



4. Pembentukan adonan.

Bentuk adonan yang sudah jadi kemudian dibentuk menggunakan cetakan.



5. Pemangangan

Panaskan oven terlebih dahulu lalu masukan kedalam oven disuhu 175c dengan api sedang dengan waktu 10-15 menit.



6. Pengemasan

Kue kering buah naga yang sudah matang dan sudah dingin kemudian dikemas dengan berat timbangan 110 gr perbungkus selanjutnya produk siap untuk di pasarkan.



C. Proses Produksi

Produksi adalah kegiatan yang menunjang dari sebuah perekonomian dimana produksi, distribusi dan konsumsi menjadi sebuah mata rantai yang saling terhubung. Menurut ilmu ekonomi pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang.²⁵

Konsep produksi secara umum dimana konsumen menyukai produk yang tersedia di mana saja dengan harga terjangkau. Maka pada saat seperti ini, perusahaan praktis berkonsentrasi pada masalah produksi. Produksi ditingkatkan terus menerus dan di edarkan dengan jalur distribusi yang banyak.

Sistem produksi adalah kesatuan komponen-komponen yang mendukung berjalannya proses produksi. Sistem produksi terdiri dari 3 komponen utama yaitu input, proses, dan output. Sistem produksi terdiri dari

²⁵Eko Supriyatno, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Yogyakarta: Sukses Offset, 2008)hal. 157.

berbagai elemen yang mendampingi proses produksi, seperti pada input terdiri dari berbagai komponen yaitu material, tenaga kerja, dana, mesin, dan informasi. Begitu juga halnya dengan proses transformasi yang terdiri dari berbagai komponen yaitu pengaruh teknologi, kondisi ekonomi, politik, sosial budaya, juga proses manajemen.

Pemahaman produksi dalam Islam memiliki arti bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dan melipatgandakan pendapatan dengan tujuan kesejahteraan, menopang eksistensi, serta meninggikan derajat manusia. Pemahaman ini juga terkait dengan efisiensi dalam produksi Islam lebih dikaitkan dengan penggunaan prinsip produksi yang dibenarkan syariah.²⁶

Berproduksi dalam Islam merupakan ibadah, sebagai seorang Muslim memproduksi sama artinya dengan mengaktualisasikan keberadaan hidayah Allah yang telah diberikan kepada manusia. Hidayah Allah bagi seorang Muslim berguna untuk mengatur bagaimana ia mengelola produksi untuk sebuah kebaikan dan apa pun yang Allah Swt berikan kepada manusia merupakan sarana yang menyadarkan fungsinya sebagai khalifah. Dalam hal produksi pengusaha Muslim harus menghindari praktik yang mengandung unsur rijsun (haram), riba, pasar gelap,

²⁶Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, (Jakarta: Erlangga, 2012)hal. 65.

dan spekulasi (perbuatan setan). Agar bisnis itu tidak melanggar hukum Allah Swt, dan jauh lebih penting adalah agar bisnis itu memperoleh berkah dan ridha Allah Swt. Prinsip dasar ekonomi Islam adalah keyakinan kepada Allah Swt sebagai Rabb dari alam semesta.²⁷

Produksi adalah sebuah proses yang telah terlahir di muka bumi ini sejak manusia menghuni planet. Sesungguhnya produksi lahir dan tumbuh dari menyatunya manusia dengan alam. Faktor utama yang dominan dalam produksi adalah kualitas dan kuantitas manusia, sistem atau prasarana yang kemudian kita sebut sebagai teknologi dan modal (segala sesuatu dari hasil kerja yang disimpan). Mannan, Siddiqi dan ahli ekonomi Islam lainnya menekankan pentingnya motif altruisme, dan penekanan akan masalah dalam kegiatan produksi. Perusahaan tidak hanya mementingkan keuntungan pribadi dan perusahaan namun juga memberikan kemaslahatan bagi masyarakat dengan tidak mengabaikan lingkungan sosialnya. Kegiatan produksi pada hakikatnya adalah ibadah. Sehingga tujuan dan prinsipnya harus dalam kerangka ibadah.

Seorang pengusaha muslim terikat oleh beberapa aspek dalam melakukan produksi antara lain:

²⁷Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syari'ah Kaya di Dunia Terhormat di Akhirat*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009 hal.138.

1. Produksi merupakan ibadah, sebagai seorang muslim produksi sama artinya dengan mengaktualisasikan keberadaan hidayah allah yang telah diberikan kepada manusia. Hidayah allah bagi seorang muslim berfungsi untuk mengatur bagaimana berproduksi. Seorang muslim yakin apapun yang diciptakan allah di bumi ini untuk kebaikan, dan apapun yang allah berikan kepada manusia sebagai sarana untuk menyadarkan atas fungsinya sebagai khalifah. Allah berfirman dalam surat al – baqarah ayat 29 yang artinya “Dia-lah yang menjalankan segala yang ada di bumi untuk kamu.”

2. Faktor produksi yang digunakan untuk menyelenggarakan proses produksi sifatnya tidak terbatas, manusia perlu berusaha mengoptimalkan segala kemampuannya yang telah allah berikan. Seorang muslim tidak akan kecil hati bahwa allah tidak akan memberikan rizki kepadanya. Allah berfirman dalam Qs. Fusilat ayat 31 yang artinya “Kamilah pelindung – pelindungmu dalam kehidupan dunia dan akhirat, di dalamnya kamu memperoleh apa yang kamu inginkan dan memperoleh (pula) di dalamnya apa yang kamu minta”

3. Seorang muslim yakin bahwa apapun yang diusahakannya sesuai dengan ajaran Islam tidak membuat kesulitan. Sebagaimana dinyatakan Allah dalam surat Al-Mulk ayat 15 yang artinya “Dialah yang menjadikan bumi

itu mudah bagi kamu, Maka berjalanlah di segala penjurunya dan makanlah sebahagia dari rizki –Nya”

4. Berproduksi bukan semata – mata karena keuntungan yang diperoleh tetapi juga seberapa penting manfaat dari keuntungan yang diperoleh tersebut untuk kemaslahtan masyarakat. Dalam konsep Islam harta adalah titipan allah yang dipercaya untuk diberikan kepada orang –orang tertentu, harta bagi seorang muslim bersifat amanah. Maka ia menyadari bahwa tidak berhak atas harta tersebut sepenuhnya. Karena sebagian harta yang dimiliki oleh seorang muslim terdapat hak untuk orang miskin.

5. Seorang muslim menghindari praktik produksi yang mengandung unsur haram atau riba, pasar gelap dan spekulasi.²⁸

Produksi yang diharamkan dalam Islam, apabila tidak memenuhi prinsip-prinsip yang ada dalam ekonomi Islam. yang prinsip-prinsipnya antara lain:

1. Keadilan dan kesamaan dalam produksi Islami Islam telah memberikan prinsip-prinsip produksi yang adil dan wajar dalam sebuah bisnis di mana mereka dapat memperoleh kekayaan tanpa mengeksploitasi individu-individu lainnya atau merusak kemaslahtanSedangkan

²⁸ Niken Lestari, Sulis Setianings, “Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam”, *Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, Vol.3 No.1. (Desember, 2017), Hal.99-101.

usaha yang tidak adil dan salah, sangat dicela. Usaha semacam ini dapat menimbulkan ketidakpuasan pada masyarakat dan akhirnya menyebabkan kehancuran. Oleh karena itu, sistem ekonomi Islam bebas dari kesewenang-wenangan dan tidak ada eksploitasi model kapitalisme dan komunisme.

2. Memenuhi takaran, ketepatan, kelugasan, dan kebenaran Dalam produksi, barang pun tidak hanya menghasilkan barang tetapi harus sesuai dengan perbandingan antara harga barang yang ditawarkan dengan kuantitas yang diberikan. Takaran tersebut harus mencapai tingkat mashlahah produksi yang sesuai, tidak melebih-lebihkan atau menguranginya. Karena hal tersebut dapat merugikan diri sendiri dan orang lain. Dalam Islam, hal tersebut harus ada pengawasan melalui kesadaran diri sendiri dan kepedulian terhadap orang yang membutuhkan, bukan hasrat untuk menginginkan sesuatu yang lebih.

3. Menghindari jenis dan proses produksi yang diharamkan dalam Islam Tidak mendekati hal-hal yang dalam ketentuan islam sudah pasti bahwa itu diharamkan baik pengelolaan, pembentukan, dan pelaksanaannya. Pada konteks ini islam sudah memberi batasan-batasan yang sesuai menyangkut berbagai hal, seperti pencampuran barang haram ke dalam barang produksi dan

menggantikan bahan produksi halal dengan yang haram karena berbagai faktor pendukungnya. Semuanya itu dapat terjadi apabila pelaku-pelaku produksi barang tidak menempatkan dengan hati-hati.

Dalam Islam bekerja dinilai sebagai kebaikan dan dianggap sebagai ibadah, dan kemalasan dinilai sebagai keburukan. Bekerja mendapat tempat yang terhormat di dalam Islam. Sebuah hadits menyebutkan bahwa bekerja adalah jihad fi sabilillah.

Sabda Nabi Saw, “Siapa yang bekerja keras untuk mencari nafkah keluarganya, maka ia adalah mujahid fi Sabillah” (Ahmad)

Dalam hadits Riwayat Thabrani Rasulullah Saw bersabda : “Sesungguhnya, di antara perbuatan dosa, ada yang tidak bisa terhapus oleh (pahala) shalat, Sedeqah ataupun haji, namun hanya dapat ditebus dengan kesungguhan dalam mencari nafkah penghidupan” (H.R.Thabrani).

Ekonomi Islam yang bernuansa global bisa mencakup sebagian besar dari prinsip-prinsip yang ada, lebih dari itu ada pula pendapat sebagian pakar yang merinci prinsip-prinsip produksi dalam ekonomi Islam, antara lain :

Dalam sistem produksi Islam konsep kesejahteraan ekonomi digunakan dengan cara yang lebih luas. Menurut Alzalur Rahman dalam bukunya Doktrin Ekonomi Islam,

konsep kesejahteraan ekonomi Islam terdiri dari bertambahnya pendapatan yang di akibatkan oleh meningkatnya produksi dari hanya barang-barang yang berfaedah melalui pemanfaatan sumber-sumber daya secara maksimum baik manusia maupun benda, demikian juga melalui ikut sertanya jumlah maksimum orang dalam proses produksi. Dengan demikian, perbaikan sistem produksi dalam Islam tidak hanya berarti meningkatnya pendapatan, yang dapat diukur dari segi uang, tetapi juga perbaikan dalam memaksimalkan terpenuhinya kebutuhan kita dengan usaha minimal tetapi tetap memerhatikan tuntunan perintah-perintah Islam tentang konsumsi. Oleh karena itu, dalam sebuah negara Islam kenaikan volume produksi saja tidak akan menjamin kesejahteraan rakyat secara maksimum. Mutu barang-barang yang diproduksi yang tunduk pada perintah Al Qur'an dan Sunnah, juga harus diperhitungkan dalam menentukan sifat kesejahteraan ekonomi. Demikian pula kita harus memperhitungkan akibat-akibat tidak menghitung yang akan terjadi dalam hubungannya dengan perkembangan ekonomi bahan-bahan makanan dan minuman terlarang. Suatu negara Islam tidak hanya akan menaruh perhatian untuk menaikkan volume produksi tetapi juga untuk menjamin ikut sertanya jumlah maksimum orang dalam proses produksi. Di negara-

negara kapitalis modern kita temukan perbedaan yang mencolok karena cara produksi dikendalikan oleh segelintir kapitalis.²⁹

Proses produksi halal, kata halalan, Bahasa arab, berasal dari kata halla yang berarti 'lepas' atau 'tidak terikat' secara etimologi kata halalan berarti hal- hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya atau diartikan sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi.³⁰

Produk Halal menjelaskan bahwa produk halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat. Menurut Pasal 1 Angka 5 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan menyatakan bahwa Panganan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang di olah melalui proses rekayasa genetik dan iridasi pangan, dan yang pengelolaanya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam.

²⁹Mustafa Edwin Nasution, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, (Jakarta : Kencana.2006)hal. 110-111.

³⁰ Hasyim asy'ari, *Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hamz dan MUI* (Jakarta : Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah, 2011)hal.46.

Dalam Proses pengelolaan produk halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standardisasi fatwa halal adalah sebagai berikut :

1. Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram
2. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang mengandung ethanol (C_2H_5OH) minimal 1%.
3. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis.
4. Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar preventif, tapi tidak najis.
5. Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr.
6. Tape dan air tape tidak termasuk khamr, kecuali apabila memabukkan.³¹

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk

³¹ Rina Rahmawati, *Khalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim* (Lampung : Institut Agama Islam Negeri Metro, 2017)hal.12-15.

mencantumkan label halal. Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam. Pemegang sertifikat halal MUI bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan prodiuk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan oleh siapapun. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk foto copy nya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu.

Sistem Sertifikat Halal :

a. Masa berlaku sertifikat halal

1) Sertifikat halal hanya berlaku selama 4 tahun (UU No.33 TH 2019), untuk daging yang di ekspor surat keterangan halal diberikan untuk setiap pengapalan.

2) Tiga Bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, BPJPH akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan.

3) Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifiakat, produsen harus daftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.

4) Produsen yang tidak memperbarui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal tersebut dan dihapus dari daftar

yang terdapat dalam majalah resmi LP POM MUI, Jurnal halal.

5) Jika sertifikat halal hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke BPJPH.

6) Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH adalah milik BPJPH. Oleh karena itu, jika sesuatu hal diminta kembali oleh BPJPH.

7) Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganngu gugat.

b. Tata cara permohonan sertifikat halal

1. Data pelaku usaha (perusahaan/UMKM mengajukan permohonan ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dokumen yang dipersyaratkan adalah : Nomor Induk Berusaha (NIB), NPWP, Akta Pendirian/Domisili, KK dan KTP Penanggung jawab pelaku usaha, bagi importir : API/API-U/API-P,SIUP,TDP, SK Penyelengga halal.

2. Nama dan Jenis Produk yang Dipersyaratkan adalah : Sesuai dengan nama dan jenis yang akan disertifikasi.

3. Daftar produk dan bahan yang digunakan dibuktikan dengan sertifikat halal.

4. Proses pengolah produk (memuat keterangan pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan

yang digunakan, pengolahan, pengemasan. Penyimpanan produk jadi, dan distribusi.

5. Dokumen sistem jaminan halal (SJH).³²

- c. Tujuan Sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan. Kosmetik dan produk lainnya dilakukan untuk memberi kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin para konsumen. Kesenambungan proses halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan sistem jaminan halal.

SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Dalam hal ini, SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. Penerapan SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) di pabrik pengolahan pangan penting dilakukan untuk menjamin sanitasi dan higiene suatu perusahaan yang nantinya akan mempengaruhi produk,

³² <http://halal.go.id>, diakses pada hari Selasa, tanggal 24 Mei 2022, Pukul 21.34 WIB.

sehingga perlu dilakukan pada proses Pembuatan Produk Kue Kering Buah Naga.³³

Tabel 3.1

Penerapan SSOP Produk *Kue Kering Buah Naga*

No	Penerapan SSOP	Keterangan
1	Keamanan Air	✓
2	Kondisi dan kebersihan tempat produksi	✓
3	Pembersihan alat produksi	✓
4	Pengawasan kondisi Kesehatan personil	✓
5	Proteksi dari bahan-bahan Kontaminan	✓
6	Peyimpanan poduk dan alat produksi ditempat Bersih	✓
7	Menghilangkan hama dari unit pengolahan	✓

³³Erni Ristyanti, Endang Dewi Masithah, “Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah”, Journal of Marine and Coastal Science, Vol. 10 (1) (February 2021),hal.2.

D. Anggaran Biaya

Rincian mengenai biaya yang dibutuhkan/
digunakan dalam PKM yang sudah dilaksanakan.

Tabel 3.2

Anggaran Biaya Kue Kering Buah Naga

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
1.	Tahap Pelatihan			
	Penyuluhan Keamanan Pangan			
	Pelatihan P-IRT	1 orang	Rp. 350.000	Rp. 350.000
2.	Tahap Pelaksanaan			
	Bahan –bahan			
	Buah Naga	1 Kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Tepung Terigu	3 Kg	Rp 10.000	Rp. 30.000
	Mentega	2 Kg	Rp .15000	Rp. 30.000
	Gula Halus	1/2 kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Telur	1 kg	Rp. 12.000	Rp. 12.000
	Maizena	3 ons	Rp. 4.000	Rp. 10.000
	Toping	½ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Standing Pouch	50 pcs	Rp. 25.000	Rp. 25.000
	Sticker	2 lembar	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	Bensin	1 Liter	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Jumlah			Rp.172.000

3.	Peralatan Tetap			
	Timbangan	1 buah	RP. 50.000	Rp. 50.000
	Oven	1 buah	Rp. 250.000	Rp. 250.000
	Kompore Gas	1 buah	Rp. 265.000	Rp. 265.000
	Baskom	2 buah	Rp.10.000	Rp. 20.000
	Talenan	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Piring	3 buah	Rp.10.000	Rp. 30.000
	Saringan	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	Pisau	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	Sendok	3 buah	Rp. 2.000	Rp. 6.000
	Cetakan	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Banner	1 meter	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Plastik	1 buah	Rp. 4.000	Rp. 4.000
	Jumlah			Rp. 685.000

E. Jadwal Kegiatan

Pada tabel dibawah tahap awal yaitu tahap perencanaan pada bulan kel di minggu pertama dan minggu kedua, disana kami merencanakan apa saja yang akan kami lakukan pada tahap selanjutnya dan memikirkan bahan baku serta alat-alat apa saja yang akan kami gunakan. Lalu ditahap kedua yaitu survey bahan baku, dimana kami melakukan survey bahan baku serta alat-alatnya di pasar panorama dekat dengan lokasi usaha

kami. Yang ketiga tahap pelatihan dan praktek PIRT, kami mengikuti pelatihan PIRT di hotel Adeeva pada bulan ke2 di minggu pertama yang dihadiri oleh Kusuma Ramadhan. Setelah mengikuti pelatihan PIRT kami mencoba melakukan percobaan membuat produk lalu melakukan publikasi dan promosi, kami mendapatkan komentar serta tanggapan konsumen baik dan bisa menerima produk kami. Lalu kami melakukan produksi dan memasarkan produk secara langsung maupun secara online pada bulan ke-1 sampai bulan ke-4. Tahap produksi dan pemasaran dilakukan bersamaan dengan kegiatan pembuatan laporan dan evaluasi.

Tabel 3.3

Jadwal Kegiatan Kue Kering Buah Naga

No	Pelaksanaan Kegiatan	Jadwal/Bulan															
		Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan	■	■														
2	Survey Bahan Baku			■													
3	Pelatihan dan Praktek				■												
4	Produksi				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	Pemasaran				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6	Evaluasi								■					■			■

7	Pembuatan Laporan																				
---	----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Dari tabel diatas dapat 3.2 disimpulkan dengan sebagai berikut :

1. Pada minggu pertama dan kedua Sebelum memulai tahap penciptaan, saya memimpin tinjauan pasar sebagai tahap awal dalam penataan, yang berarti memutuskan situasi ekonomi dan premi pelanggan. Melakukan konsultasi dengan dosen rencana tugas akhir dalam penentuan produk yang akan di produksi. Perencanaan yang kami lakukan dalam penentuan pembuatan produk kami sudah memikirkan apa saja yang dibutuhkan dalam produk untuk memenuhi keberlangsungan pembuatan produk, melakukan pencatatan alat dan bahan produk, kemudian memperkirakan seberapa banyak bahan yang dibutuhkan dalam satu kali produksi produk.
2. Tahap selanjutnya minggu ketiga adalah survei bahan baku yang dimana kami langsung kepasar untuk membeli alat dan bahan baku yang dibutuhkan untuk produk, dan membeli sesuai dengan kebutuhan dalam satu kali produksi.
3. Kemudian, pada saat itu, kami mengambil bagian dalam deklarasi PIRT untuk mempersiapkan pengelolaan bisnis kami. Adapun kegiatan yang

diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada 16 Desember 2021 dihotel Adeeva Pantai Panjang Jl. Pariwisata Nusa Indah, Kec. Ratu Agung Kota Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh Kusuma Ramadhan sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu Bapak Dr. Hairul Arifin, dari label halal yaitu bapak Ir.Edwar Suharnas, MP, Keamanan Pangan Dan Sertifikasi SPP_IRT dari ibu Elensa, SKM. Etika Bisnis dan Pengembangan Jejari Bisnis IRTP dan Prosedur operasi Sanitasi Standart dari ibu Yonna Dwi Santy, SS, dan teknologi proses pengolahan pangan dari bapak Halian Sabdani, SKM.M.Si. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari anggota perkelompok Kue Kering Buah Naga yaitu Kusuma Ramadhan Eka Saputra dan Windi Rezki Dwi Bakti. Serta pengurusan PIRT secara online dengan cara membuka link OSS.go.id.

4. Setelah itu kami melakukan tahap produksi yang dilakukan 1 kali dalam 1 minggu dan menghasilkan 40 produk. Produksi kue kering buah naga dilakukan di Hibrida ujung, Tirta dewa 3 RT 10, RW 02, kecamatan selebar, pagar dewa.
5. Pemasaran yang dilakukan setelah melakukan produksi kami melakukan pemasaran dengan secara media sosial

dengan memposting produk di sosial media Instagram, facebook dan whatsapp dan secara langsung, pemasaran langsung kami melakukan pemasaran di daerah kampus UINFAS dan objek wisata pantai panjang dan benteng Marlborough.

6. Tahap selanjutnya adalah penilaian. Dari tahap ini, yang akan kita lakukan adalah menilai bagaimana akan diperlakukan siklus penciptaan pada item selesai. Tahap penilaian ini berisi memberikan rincian mengenai latihan dari sebelum pembuatan hingga tahap pembuatan hingga tahap terakhir pembuatan dengan waktu tertentu. Evaluasi yang dilakukan juga apa saja kekurangan produk bagi konsumen agar kami dapat mengevaluasi kembali produk.
7. Tahap terakhir pembuatan laporan. Pelaksanaan laporan terakhir dilakukan setiap sarana telah selesai, dalam penyusunan laporan melakukan penulisan yang sesuai dengan produksi dan pemasaran produk.

TAHUN 2023

BAB IV
GAMBARAN UMUM USAHA DAN HASIL YANG
DICAPAI

A. Analisa produk

Nama produk adalah “Kue Kering Kuwin”, Untuk kekuatannya, makanan diolah dengan menggunakan buah naga sebagai cemilan yang cocok untuk menurunkan kadar kolestrol. Produk kue kering buah naga ini juga belum dikenal banyak orang. Selain itu, harga kue kering buah naga terjangkau sehingga cocok untuk siapa saja. Peluang yang bisa didapatkan dari produk ini adalah keunikan makanan kue kering buah naga itu sendiri.

Banyak masyarakat yang sudah menerapkan gaya hidup sehat dengan mengonsumsi olahan dari buah dan sayuran termasuk untuk cemilannya. Kue kering buah naga merupakan kue yang sangat menarik untuk dikonsumsi, karena biasanya buah naga hanya diolah menjadi makanan yang tidak tahan untuk disimpan dalam jangka waktu yang lama seperti pudding dan lain-lain. Usaha kue kering buah naga merupakan ide bisnis yang menjanjikan karena peluang dan kompetitor yang masih sedikit dan keunikan dari buah itu sendiri. Kue kering buah naga ini memiliki keunggulan yaitu makanan yang diolah dengan menggunakan buah naga

sebagai sumber karbohidrat kompleks yang cocok untuk diet.

Produk kue kering buah naga ini juga belum dikenal banyak orang. Selain itu, harga kue kering buah naga terjangkau sehingga cocok untuk siapa saja. Peluang yang bisa didapatkan dari produk ini adalah keunikan makanan kue kering buah naga itu sendiri. Tentu saja produk ini bisa dipasarkan secara online dan bisa mengikuti permintaan pelanggan, seperti misalnya ditambahkan varian topping atau original. Maka dari itu produk ini diproduksi agar penikmat dapat merasakan cemilan yang lezat dan berkhasiat.

Namun, produk ini bisa saja ditiru oleh orang lain dengan kreativitas yang berbeda. Selain itu, pangsa pasar makanan saat ini juga semakin ramai. Hal ini bisa dikategorikan sebagai ancaman untuk pelaku usaha.

Tabel 4.1

Tabel Karakteristik Produk *Kue Kering Buah Naga*

Nama Produk	KUWIN (Kue Kering Nuah Naga)
Slogan	Setiap Kue Memiliki Ciri Khas Tersendiri
Jenis Makanan	Kue Kering
Komposisi	Buah Naga, Tepung Terigu, Mentega, Gula Halus, Telur, Maizena
Kemasan Saji	Standing Pouch

Pilihan Rasa	Buah Naha Merah
Gamar Produk	Kue Kering Buah Naga 

Keunggulan Produk Kue Kering Buah Naga

Produk Kuwin merupakan produk makanan kue kering buah naga, ukuran kue kering buah naga ini sedang yang menjadikan kue kering buah naga ini lembut dimulut, aroma buah naganya juga tercium yang menjadikan kue kering buah naga ini tidak kalah enak dengan produk kue kering yang ada dipasaran, serta kemasan standing pouch, dan menjadikan produk kue kering buah naga ini terasa lebih praktis saat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja.

B. Pangsa Pasar

Secara umum pangsa pasar yang menjadi Sasaran adalah masyarakat dan anak muda, dikarenakan bnyak

yang suka cemilan sebagai makanan ringan yang murah, bergizi, dan hemat. Salah satu keunggulan bersaing yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha adalah membuat strategi pemasaran yang tepat berdasarkan kegiatan segmenting, targeting dan positioning dalam peningkatan penjualan produk dan dapat diterima pasar dengan baik. Kesan produk yang baik membuat citra dan kepercayaan konsumen semakin besar sehingga dapat membuat konsumen tertarik untuk melakukan pembelian ulang dan konsumen tidak akan beralih pada produk lain. Strategi berdasarkan segmenting, targeting, dan positioning di usaha kue kering buah naga ini yaitu:

Segmentasi pasar adalah suatu proses untuk membagi atau mengelompokkan konsumen ke dalam kotak-kotak yang lebih homogen. Segmentasi pasar juga dapat diartikan sebagai usaha untuk membagi pasar ke dalam kelompok-kelompok yang dapat dibedakan satu sama lain dalam hal kebutuhan, karakteristik, atau perilaku yang mungkin akan memerlukan produk-produk dan strategi pemasaran tertentu untuk menjangkaunya.

Pada dasarnya segmentasi pasar merupakan suatu strategi yang didasarkan pada falsafah manajemen pemasaran yang berorientasi pada konsumen. Dengan melaksanakan segmentasi pasar, kegiatan pemasaran dapat dilakukan lebih terarah, dan sumber daya

perusahaan di bidang pemasaran dapat digunakan secara lebih efektif dan efisien. Tujuan dari segmentasi pasar adalah untuk menghemat usaha-usaha pemasaran dengan menitik beratkan kepada pembeli yang berminat tinggi untuk membeli. Selain itu segmentasi dilakukan untuk menghubungkan antara kebutuhan dengan tindakan.

Menurut Kasali, sedikitnya ada 5 manfaat yang diperoleh dengan melakukan segmentasi pasar, yaitu :

1. Mendisain produk-produk yang lebih responsif terhadap kebutuhan pasar Hanya dengan memahami segmensegmen yang responsif terhadap suatu stimuli, maka perusahaan dapat mendisain produk sesuai dengan kebutuhan/keinginan segmen tersebut. Jadi perusahaan menempatkan konsumen di tempat utama dalam mendisain produk, dan menyesuaikan produknya untuk memuaskan konsumen (*customer satisfaction at a profit*).

2. Menganalisis pasar Dengan segmentasi pasar membantu eksekutif mendeteksi siapa saja yang akan menggerogoti pasar produknya. Ingatlah pesaing perusahaan bukanlah semata-mata “mereka yang menghasilkan produk yang sama dengan yang perusahaan sajikan kepada konsumen”. Pesaing perusahaan adalah mereka yang mampu menjadi alternatif bagi kebutuhan konsumen.

3. Menemukan peluang (*niche*) Setelah menganalisis pasar, perusahaan yang menguasai konsep segmentasi yang baik akan sampai pada ide menemukan peluang. Peluang ini tidak selalu sesuatu yang besar, tapi pada dasarnya ia akan menjadi besar. Perlu diingat konsumen akan selalu belajar mengenali sesuatu atau mengikuti orang lain, atau merasa butuh terhadap suatu produk.

4. Menguasai posisi yang superior dan kompetitif Perusahaan yang menguasai segmen dengan baik umumnya adalah mereka yang paham betul konsumennya dan telah mempelajari pergeseran yang terjadi dalam segmennya.

5. Menentukan strategi komunikasi yang efektif dan efisien, jika perusahaan tahu persis siapa segmen mereka, maka perusahaan akan tahu bagaimana berkomunikasi yang baik dengan para pelanggannya.³⁴

Pemasaran Produk kue kering buah naga:

1. Produk, dalam upaya membidik pasar kue kering buah naga hadir dalam kemasan ekonomis standing pouch dengan berat 110gram.

2. Harga, pemasaran kue kering buah naga tidak ada diferensiasi harga untuk menjangkau semua bagian pasar

³⁴ Hari Wijaya, Hani sirine, “*Strategi Segmentasi, Targeting, Positioning serta strategi harga pada kecap belekok di Cilacap*”, Jurnal uii.ac.id, Vol.01 No.03 (September,2016), Hal.178-180.

yaitu seharga 10.000 dan juga dalam 1 standing pouch itu kami mendapatkan keuntungan Rp.5.183,-.

3. Distribusi/Tempat, pemasaran kue kering buah naga akan dilakukan di tempat yang strategis sesuai dengan bagian yang ada, antara lain jangkauan bagian pertama, outlet-outlet yang bersifat strategis, jangkauan bagian kedua, memasarkan langsung kepada mahasiswa, dan melalui media online seperti facebook (kuker_kuwin), Instagram (kuker_kuwin), dan whatsapp (085281661293).

4. Promosi, Promosi akan dilakukan secara efektif dan intensif untuk membangun citra kue kering buah naga sebagai jajanan yang kaya nutrisi dan bergizi tinggi. Usaha promosi yang kami rencanakan antara lain yaitu, pemberian Informasi secara langsung yang dilakukan oleh kami sendiri ketika melakukan *direct selling* yakni dari mulut ke mulut, pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan di media sosial kami kuker_kuwin kue kering buah naga. Media promosi tersebut akan memberikan gambaran keunggulan produk kue kering buah naga dan juga memberikan gratis ongkir pemesanan pada wilayah sekitaran kelurahan selebar.

C. Lokasi Usaha/Program

Sebagai awal dari pendirian usaha, hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan

langsung terhadap lingkungan sekitar. Tujuan dari dilakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang sekitarnya nanti bisa berkembang dengan baik kedepannya. Produksi kue kering buah naga dilakukan di Hibrida ujung, Tirta dewa 3 RT 10, RW 02, kecamatan selebar, pagar dewa. Lokasi ini berpeluang bagus dikarenakan tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat, sehingga usaha ini bisa memberikan inovasi bagi masyarakat terutama didaerah Hibrida Ujung di Kelurahan Pagar Dewa. Lokasi ini juga tidak jauh dari kawasan pasar Pagar Dewa, Sekolah dan Kampus Universitas Islam Negeri Fatmawati Soekarno Bengkulu sehingga produk ini bisa dipromosikan dengan mahasiswa dan masyarakat sekitar dan juga kami melakukan penjualan produk kami ke lokasi pariwisata Bengkulu yaitu pantai Panjang. Akan tetapi lokasi produksi mempunyai suatu tantangan yaitu masuk ke gang, sehingga pemasarannya lebih banyak dengan menggunakan media sosial. Kemudian apabila konsumen ingin membeli produk ini bisa secara online.

D. Pembahasan

1. Untuk Menciptakan Dan Menambah Kegunaan Buah Naga.

Buah naga merah menciptakan elemen warna yang bisa dipakai sebagai pewarna alami yang baik

dikonsumsi tubuh dengan olahan makanan dan minuman yang meliputi agar-agar, selai, pewarna alami produk mie basah, sementara kulit buah naga yang hanya dianggap sebagai salah satu penyumbang limbah organik yang jarang sekali dimanfaatkan kembali sebagai bahan olah pangan ternyata memiliki beberapa kandungan gizi yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Buah naga merah juga memiliki khasiat antara lain untuk melawan kanker, penyakit jantung, menurunkan tekanan darah dan sebagai antioksidan alami. Adanya khasiat-khasiat tersebut disebabkan oleh kandungan nutrisi dalam buah naga merah yang sangat mendukung bagi kesehatan tubuh manusia.

Kue kering buah naga adalah makanan ringan yang diproduksi menggunakan buah naga, yang diambil daging buah dan dicampur dengan bahan tambahan yang berbeda. Rasanya manis dan ciri khas dari biji buah naganya sebagai toping. Hal ini menjadikan bisnis camilan buah naga sebagai peluang potensial untuk menghasilkan keuntungan. Persaingan di bidang bisnis makanan sangat dekat, jadi pengusaha harus benar-benar fokus dan membentuk metode yang tepat untuk menghadapinya. Membuat suguhan buah naga dapat membuat dan menambah keunggulan buah naga, yang untuk itu diperlukan faktor kreasi. Penciptaan menurut

analisis keuangan adalah pekerjaan untuk membuat kelimpahan melalui penyalahgunaan aset ekologis oleh manusia.

2. Proses Produksi Kue Kering Buah Naga Dalam Perspektif Ekonomi Islam

Penciptaan adalah gerakan yang menjunjung tinggi ekonomi dimana penciptaan, peruntukan dan pemanfaatan menjadi suatu hubungan yang saling berhubungan. Ditunjukkan dengan urusan keuangan, pengertian penciptaan adalah gerak penyerahan tenaga dan hasil atau latihan yang meningkatkan nilai guna atau keuntungan suatu barang.

Ide keseluruhan penciptaan di mana pembeli menyukai barang-barang yang segera dapat diakses dengan biaya yang wajar. Jadi pada kesempatan seperti ini, organisasi pada dasarnya berfokus pada masalah penciptaan. Penciptaan diperluas secara konsisten dan dilingkari dengan berbagai saluran penyebaran.

Kerangka penciptaan adalah bagian terikat bersama yang menjunjung tinggi siklus penciptaan. Kerangka kerja penciptaan terdiri dari 3 bagian utama, khususnya informasi, siklus, dan hasil. Kerangka kerja pembuatan terdiri dari berbagai komponen yang mengikuti siklus pembuatan, misalnya input yang terdiri dari bagian yang berbeda, khususnya bahan, pekerjaan,

aset, mesin, dan data. Demikian pula, siklus perubahan terdiri dari bagian-bagian yang berbeda, khususnya dampak inovasi, keadaan keuangan, masalah legislatif, sosial budaya, serta interaksi administrasi.

Pengertian penciptaan dalam Islam menyiratkan suatu jenis kerja keras dalam menciptakan faktor-faktor sumber yang wajar menurut syariah dan meningkatkan upah dengan maksud bantuan pemerintah, mendukung kehadiran, dan mengangkat derajat manusia. Pemahaman ini juga terkait dengan produktivitas dalam penciptaan Islam, yang lebih terkait dengan pemanfaatan aturan penciptaan yang didukung oleh syariah.

Menciptakan dalam Islam adalah cinta, sebagai seorang muslim, menyampaikan sama dengan mewujudkan hadirnya petunjuk Allah yang telah diberikan kepada manusia. Petunjuk Allah bagi seorang Muslim sangat berharga untuk mengontrol bagaimana ia mengawasi ciptaan untuk kehidupan yang layak dan apa pun yang diberikan Allah SWT kepada manusia adalah metode untuk memahami kapasitasnya sebagai khalifah. Dalam penciptaannya, para pelaku bisnis muslim harus menjauhi amalan-amalan yang mengandung unsur rijsun (haram), riba, pasar bajakan, dan teori (perbuatan jahat). Sehingga bisnis tersebut tidak menyalahgunakan aturan Allah SWT, dan yang lebih penting lagi adalah bisnis

tersebut mendapat berkah dan ridha Allah SWT. Aturan mendasar dari masalah keuangan Islam adalah iman kepada Allah SWT sebagai Tuhan alam semesta.

E. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Berdasarkan analisa pasar, kue kering buah naga ini mempunyai peluang yang tinggi dibanding produk lain dikarenakan banyak masyarakat yang belum mengenal makanan atau cemilan ini. Adanya keunggulan dari produk lain dari segi komposisi yang bergizi dan buah naga memiliki manfaat, Menjaga kulit kencang dan elastis, mengurangi resiko kanker, meningkatkan Kesehatan jantung, mengontrol kadar gula darah, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meningkatkan sistem pencernaan. Usaha ini juga termasuk investasi di masa mendatang karena bisa menjadi suatu potensi penghasilan jangka panjang.

Apabila usaha ini mengalami kerugian di masa mendatang dalam hal pendapatan atau *income* per bulannya, karena kadang akan mendapatkan untung atau *income* yang besar namun tak jarang mendapatkan hasil yang sedikit bahkan bisa juga justru rugi. Menjalankan sebuah bisnis harus siap rugi. Mempersiapkan pula finansial apabila sesuatu masalah terjadi pada usaha yang di bangun.

Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan :

Buah Naga 1kg dan 3kg Tepung Terigu dapat menghasilkan sebanyak 40 produk, produk 1kali produksi untuk penjualan 1 minggu.

Pendapatan Usaha selama 4 bulan yakni :

16 minggu x 40 produk x Rp.10.000 = Rp.6.400.000

Biaya Usaha :

Biaya Bahan Baku sekali produksi = Rp. 172.000,-

Peralatan Tetap = Rp. 735.000,-

Total Biaya = Rp. 172.000 x 16 minggu + 735.000 =
Rp.3.487.000.

Laba Bersih :

Pendapatan Usaha – Total Biaya = RP.6.400.000,- –
Rp.3.487.000,- = Rp.2.913.000,-

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp. 6.400.000,- dan laba bersih sebesar Rp. 2.913.000,- maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 1.197.000,-.

F. Analisa Keuntungan

Produk 1 Bulan

Bahan 1 kali Produksi = Rp. 172.000,-

1 kali produksi = 40 bungkus x 4 minggu = 160 bungkus

Penjualan 1 Bulan

Harga per bungkus = Rp. 10.000,-

Penjualan 1 bulan = Rp. 10.000,- x 160 bungkus =
Rp.1.600.000,-

Profit yang dihasilkan selama 4 bulan Penjualan

= Rp. 1.600.000,- x 4 Bulan

= Rp. 6.400.000,-

Total Profit yang diperoleh :

= Pendapatan Usaha – Total biaya

= Rp. 6.400.000 – Rp. 3.487.000,-

= Rp. 2.913.000,-

Harga Pokok Penjualan (HPP)

Harga pokok penjualan atau HPP adalah istilah yang digunakan pada akuntansi keuangan dan pajak untuk menggambarkan biaya langsung yang timbul dari barang yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis. Ini termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead dan tidak termasuk periode (operasi) biaya seperti penjualan, iklan atau riset dan pengembangan. Penentuan harga pokok adalah pembebanan unsur biaya langsung terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk pelayanan.³⁵

³⁵ Ahmad Maulana, Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Perumahan Pada PT. Condang Putra Utama (Makasar : Universitas Muhammadiyah Makasar, 2015)hal.17-18.

Tabel 4.2

Harga Pokok Penjualan (HPP) Kue Kering Buah Naga

No	Item	Satuan	Harga	Jumlah	Total
A.	Biaya Bahan Baku				
1.	Buah Naga	Gram	Rp.15.000,-	1.000	Rp.15.000,-
2.	Tepung Terigu	Gram	Rp.30.000,-	3.000	Rp.30.000,-
3.	Mentega	Gram	Rp.30.000,-	3.000	Rp.30.000,-
4.	Gula Halus	Gram	Rp.100.00,-	500	Rp.10.000,-
5.	Telur	Butir	Rp.12.000,-	8	Rp.12.000,-
6.	Meizena	Gram	Rp.10.000,-	500	Rp.10.000,-
7.	Topping	Gram	Rp.10.000,-	1.000	Rp.10.000,-
	Subtotal				Rp.117.000,-
B.	Biaya Bahan Pendukung				
1.	Standing Pouch	50 pcs	Rp.25.000,-		Rp.25.000,-
2.	Stiker	40 Lembar	Rp.20.000,-		Rp.20.000,-
3.	Bensin	1 Liter	Rp.10.000,-		Rp.10.000,-
	Subtotal				Rp.55.000,-
C.	Biaya Tenaga Kerja	Jumlah Orang	Gaji Per sekalai produksi		

1.	Produksi	1	Rp.15.000,-		Rp.15.000,-
2.	Packing	1	Rp.15.000,-		Rp.15.000,-
	Subtotal				Rp.30.000,-
D.	Biaya Overhead				
1.	Listrik		Rp.975,-		9,75
2.	Timbangan		Rp.50.000,-		50
3.	Oven		Rp.250.000,-		250
4.	Kompore Gas		Rp.265.000,-		265
5.	Baskom		Rp.20.000,-		20
6.	Talenan		Rp.10.000,-		10
7.	Piring		Rp.30.000,-		30
8..	Saringan		Rp.20.000,-		20
9.	Pisau		Rp.20.000,-		20
10	Sendok		Rp.6.000,-		6
11	Cetakan		Rp.10.000,-		10
12	Plastik		Rp.4.000,-		4
13	Banner		Rp.50.000,-		50
	Subtotal				735
	Biaya (A+B+C+D)				Rp.202.735,-
	Total Bungkus				40
	HPP				Rp.5.068,-

Kesimpulan dari table 4.1 yaitu harga pokok penjualan produk Kue Kering Buah Naga dalam 1 pouch produk adalah Rp. 5.068 x 40 pouch produk = Rp. 202.720,-. Penjualan 40 pouch produk atau per 110 gram. Penjualan 1 Pouch Produk Rp.10.000,- dan mendapatkan keuntungan Rp.4.932,- per pouch x 40 pouch produk = Rp. 197.280,- dalam 1 kali produksi.

G. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Proses pembelajaran dan pelatihan, dalam menjalankan program kreativitas kewirausahaan ini penulis membutuhkan pembekalan dan pelatihan supaya bisa menjalankan bisnis ini dengan sukses. Adapun proses pelatihan tersebut yakni Pelatihan penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) merupakan pelatihan yang di adakan oleh dinas kesehatan setempat. Guna pelatihan ini adalah salah satu syarat untuk memperoleh Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Adapun tujuan dari pelatihan ini yaitu agar pelaku usaha industri rumahan ini semakin mengetahui tentang cara produksi pangan yang baik (CPPB), karena ini merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan. Pelatihan ini dilakukan pada tanggal 16 Desember 2021 dengan biaya sebesar Rp. 350.000,- dengan melakukan pelatihan ini menjadikan hasil yang didapatkan dalam

luaran program tercapai dapat membuat atau menciptakan makanan/cemilan yang sehat dan higienis serta mempunyai banyak gizi.

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada 16 Desember 2021 dihotel Adeeva Pantai Panjang Jl. Pariwisata Nusa Indah, Kec. Ratu Agung Kota Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh Kusuma Ramadhan sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu Bapak Dr. Hairul Arifin, dari label halal yaitu bapak Ir.Edwar Suharnas, MP, Keamanan Pangan Dan Sertifikasi SPP_IRT dari ibu Elensa, SKM. Etika Bisnis dan Pengembangan Jejari Bisnis IRTP dan Prosedur operasi Sanitasi Standart dari ibu Yonna Dwi Santy, SS, dan teknologi proses pengolahan pangan dari bapak Halian Sabdani, SKM.M.Si. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari anggota perkelompok Kue Kering Buah Naga yaitu Kusuma Ramadhan Eka Saputra dan Windi Rezki Dwi Bakti.

Materi yang di sampaikan sebagai berikut :

a. Produk dengan P-IRT

Tidak semua produk pangan dapat disertifikasi dengan P-IRT. Diantaranya yang tidak termasuk ke dalam klasifikasi ijin edar ini iyalah produk daging dan semua olahannya, air minum dalam

kemasan, makanan bayi, dan yang lainnya. Makanan basah yang memerlukan penanganan khusus pada pengawetan dan penyimpanan juga tidak termasuk ke dalam P-IRT, seperti makanan kemasan kaleng dan frozen food. Saat mengajukan pendaftaran P-IRT, kami sudah mempunyai produk, dan kelompok ini mendaftarkan produk yang rencananya akan diproduksi.

b. Masa berlaku PIRT

Masa berlaku P-IRT terdapat dua macam :

Yang pertama yaitu untuk pangan dengan masa kadaluarsa di atas tujuh hari, sertifikasi PIRT memiliki masa berlaku 5 tahun. Kedua, pangan dengan masa kadaluarsa di bawah tujuh hari, sertifikasi PIRT memiliki masa berlaku 3 tahun. Keduanya dapat diperpanjang kembali setelahnya.

c. Cara Mendapatkan Izin PIRT

Para pelaku usaha di industri ini juga harus memenuhi beberapa kualifikasi dasar sebagai berikut : Pertama, telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan. Kedua, lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan dan yang terakhir memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan.

d. Persyaratan PIRT

Untuk melakukan pembuatan izin PIRT, diperlukan beberapa persyaratan antara lain :

1. FC KTP pemilik usaha.
2. Pas Foto 3×4 pemilik usaha rumahan (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 diproduksi.
8. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi

e. Cara Mengurus PIRT

Setelah memenuhi semua persyaratan yang ada, barulah pelaku industri bisa memulai proses pembuatan izin PIRT yang meliputi beberapa tahapan, antara lain :

1. Daftar ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi.
2. Melakukan Tes untuk Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
3. Setelah melakukan Tes PKP 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.

f. Cara pengelolaan yang baik menurut materi halal

1. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB): Adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara :

1. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
2. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.

3. Mengendalikan proses produksi
 2. Pengendalian Proses Produksi dalam Penetapan
 - a. Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
 - b. Persyaratan Air
 - c. Komposisi, Formulasi Bahan
 - d. Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
- Deskripsi Produk

Maka dari hasil mengikuti pelatihan P-IRT ini, keberlanjutan yang diharapkan adalah masyarakat akan percaya saat membeli produk kue kering buah naga dan merasa aman pada saat mengkonsumsi dan membeli produk ini. Sebab P-IRT telah memberi izin terbit yang telah memenuhi standar keamanan pangan.

H. Potensi Keberlanjutan Program

Kami meyakini sekali bahwa produk Kue Kering Buah Naga ini akan terus berlangsung karena dilihat dari konsumen yang membeli produk Kue Kering Buah Naga ini tidak hanya cuma sekali pembelian terkadang sampai lebih dari dua kali pembelian Kue Kering Buah Naga. Secara tidak langsung konsumen menunjukkan kegemaran terhadap Kue Kering Buah Naga ini. Semakin banyak konsumen yang sudah mengetahui Kue Kering Buah Naga ini kami meyakini bahwa Kue Kering Buah Naga ini akan terus berlangsung dan kedepannya kami akan memproduksi Kue Kering Buah Naga ini

tidak hanya sekali dalam seminggu tetapi bisa 3 (tiga) atau 4 (empat) kali dalam seminggu.

Lokasi atau tempat yang kami masuki juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Karena target konsumen adalah anak-anak, remaja maupun dewasa. Maka, lingkungan yang paling tepat untuk menjual produk kami adalah di tempat-tempat wisata, kampus, dan outlet di tepi jalan raya utama yang banyak orang dan pantai Panjang kota Bengkulu.



TAHUN 2023

BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan dalam produksi pembuatan Kue Kering Buah Naga KUWIN yaitu pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan resiko pada proses produksi sampai dengan pengemasan sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan ke konsumen. Dalam produksi Kue Kering Buah Naga KUWIN kami menemukan beberapa kendala dalam memproduksi salah satunya yaitu waktu produksi yang terbatas karena bersamaan dengan bimbingan laporan. Kemudian kendala yang dihadapi selanjutnya yakni buah naga yang merupakan buah musiman sulit untuk ditemukan dan sulit untuk dibeli langsung ke petaninya sehingga kami membeli ke pasar yang harganya sedikit mahal. Menganalisis keuntungan produk Kue Kering Buah Naga KUWIN ini perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga pemasaran didaerah kota bengkulu agar penjualan dapat menyesuaikan oleh pasar dan tidak mengalami kerugian. Evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Kue Kering Buah Naga KUWIN dengan harga terjangkau sebesar Rp. 10.000/pcs.

B. Kesimpulan

Usaha produk Kue Kering Buah Naga ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan buah naga yang ada di Bengkulu sehingga buah naga ini diinovasikan menjadi sebuah cemilan Kue Kering Buah Naga supaya produk yang berbahan dari buah naga ini di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi petani buah naga dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani buah naga yang ada di kota Bengkulu. Dengan berjalannya proses pembuatan Kue Kering Buah Naga ini membuktikan bahwa berbisnis dapat kita lakukan atau kita produksi dimana saja. Dengan berbisnis seperti ini kita juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat,

Kue Kering Buah Naga merupakan inovasi baru dalam mengkonsumsi buah karena tidak hanya diolah sebagai Jus bahkan sekarang bisa diolah menjadi kue kering, kemudian kue kering yang ditawarkan kue kering yang berasal dari buah naga yang bergizi dan banyak manfaatnya bagi kesehatan, jadi aman dan sehat untuk dikonsumsi oleh semua kalangan. Perlu adanya pengawasan yang lebih ketat dalam pelaksanaan program sehingga program wirausaha ini benar-benar berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Program kewirausahaan ini mampu menjadi inovasi baru di bidang usaha kuliner

dan juga bisa di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi petani buah Naga dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani Buah Naga yang ada di Bengkulu.

Produksi Kue Kering Buah Naga dalam perspektif islam, Islam dengan tegas mengklasifikasikan barang-barang (silah) atau komoditas ke dalam dua kategori. Pertama, barang-barang yang disebut Al-Qur'an *Tayyibat* yaitu barang-barang yang secara hukum haram dikonsumsi dan diproduksi. Kedua, Khabais yaitu barang-barang yang secara hukum haram dikonsumsi dan diproduksi. Seorang produsen muslim tidak boleh menganggap cukup hanya karena produksinya halal. Tapi dia harus mencermati bahwa saran dan cara produksinya juga mubah, sebagaimana dia juga harus menjauhi aktifitas produksi yang berdampak buruk terhadap masyarakat meskipun pada dasarnya mubah. Bahan dan barang – barang yang di gunakan dalam proses produksi Kue Kering Buah Naga ini tidak mengandung unsur haram. Dan aktivitas pada saat produksi aktivitas yang di perbolehkan dalam islam. Islam sesungguhnya menerima motif berproduksi sebagaimana motif dalam sistem ekonomi konvensional, hanya saja lebih jauh Islam juga menambahkan nilai nilai moral disamping utilitas ekonomi.

C. Saran

Penulis laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun. Sehingga penulis laporan di masa mendatang akan lebih baik lagi bagi kami. Untuk itu penulis mohon saran dalam melengkapi dan memperbaiki laporan. Penulis juga mengharapkan agar pembuatan kue kering buah naga ini dapat diaplikasikan kepada masyarakat luas, terutama daerah penghasil buah naga sehingga nilai guna buah naga bertambah dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha, menambah penghasilan, serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan disusunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha kewirausahaan serta dapat menambah lapangan kerja baru di kota Bengkulu yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Amra, Rhidna Sulistiawati. “*Analisis Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Metode DPPH*”. Makasar: Skripsi Sarjana, UIN Alauddin Makasar.2014.
- Arba Susanty, Eldha Sampepana, “Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)”, *JRTI*, Vol.11 No.2. Desember 2017.
- Astuti Dewi, Fera Supriatmi. “*Sistem Pengendalian Proses Produksi Pada Usaha Kecil dan Menengah pada Produk Tahu*”. Yogyakarta: Skripsi Sarjana, Universitas PGRI Yogyakarta.2016.
- Asy'ari, Hasyim. “*Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hamz dan MUI*”. Jakarta: Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.2011.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, dikutip dari <http://halal.go.id>, pada hari Selasa, tanggal 24 Mei 2022, Pukul 21.34 WIB
- Evi Umayah U, Moch. Amrun H, ”Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (Hylocereus undatus (Haw.) Britt. & Rose)”, *Jurnal Ilmu Dasar* Vol. 8 No. 1. 2007.
- Fatmawati, Mirna. “*Implementasi Prinsip Produksi Dalam Ekonomi Islam Pada PD.Mujur Jaya Desa Mujur*

- Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap*". Purwokerto: Skripsi Sarjana, Institut Agama Islam Negeri Purwokerto.2018.
- Fitria, Ara. "*Analisis Proses Produksi Pendekatan Harga Pokok Produksi*". Purwokerto : Skripsi Sarjana, Institut Agama Islam Negeri Purwokerto.2018.
- Hakim, Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. Jakarta: Erlangga.2012.
- Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syari'ah Kaya di Dunia Terhormat di Akhirat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.2009.
- Jumiati. "*Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kue Tradisional Di Kabupaten Wajo Provinsi Sulawesi Selatan*". Makasar: Skripsi Sarjana, Universitas Muhammadiyah Makasar.2018.
- Kamalasari, Anisa. "*Pemanfaatan Kulit Buah Naga MERAH (Hylocereus polyhizus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var.Rubrum)*". Lampung: Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.2018
- Nanda, Tia. "*Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik Soft Candy*". Bandung: Skripsi Sarjana, Universitan Pasudan Bandung.2016.

- Nasution, Mustafa Edwin. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Jakarta : Kencana.2006.
- Niken Lestari, Sulis Setianings, “*Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*”, Jurnal Ilmu Ekonomi Islam, Vol.3 No.1. Desember, 2017.
- Pekerti, Siwi Ayu. “*Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Kegiatan Home Industry Dodol Hati Mulya Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar*”. Makasar: Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.2016.
- Pratama, Rizky “*Uji Aktivitas Antioksidan Jus Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus (Haw.) Britton & Rose) dan Buah Naga Putih (Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose) Dengan Metode DPPH*”. Sumatera Utara: Skripsi Sarjana, Universitas Sumatera Utara Medan.2017.
- Pujianti, Eva. “*Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Dalam Persepektif Ekonomi Islam*”. Lampung: Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.2019.
- Rahayu, Fitria. “*Efektifitas Produksi Makanan Berbasis Islam Dan Pengaruhnya Terhadap Peningkatan Pendapatan Di Industri Rumahan Getlatela Kabupaten Aceh Besar*”. Banda Aceh: Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.2019.

Rahmawati, Rina. *“Khalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim”*. Lampung: Skripsi Sarjana, Institut Agama Islam Negeri Metro.2017.

Ramli, Nirmala. *“Kosep Produksi pada Era Modern Perspektif AL GHAZALI Terhadap Masalah dan Keuntungan”*. Parepare: Skripsi Sarjana, Institut Agama Islam Negeri Parepare.2021.

Ristyanti, Erni. Dewi Masithah, Endang, *“Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (Sepia officinalis) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah”*, *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol.10 (1).2021.

Salampessy, Arttika Melya. *“Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Mie Berbahan Dasar Tepung Terigu”*. Ambon: Skripsi Sarjana, Institut Agama Islam Negeri Ambon.2020.

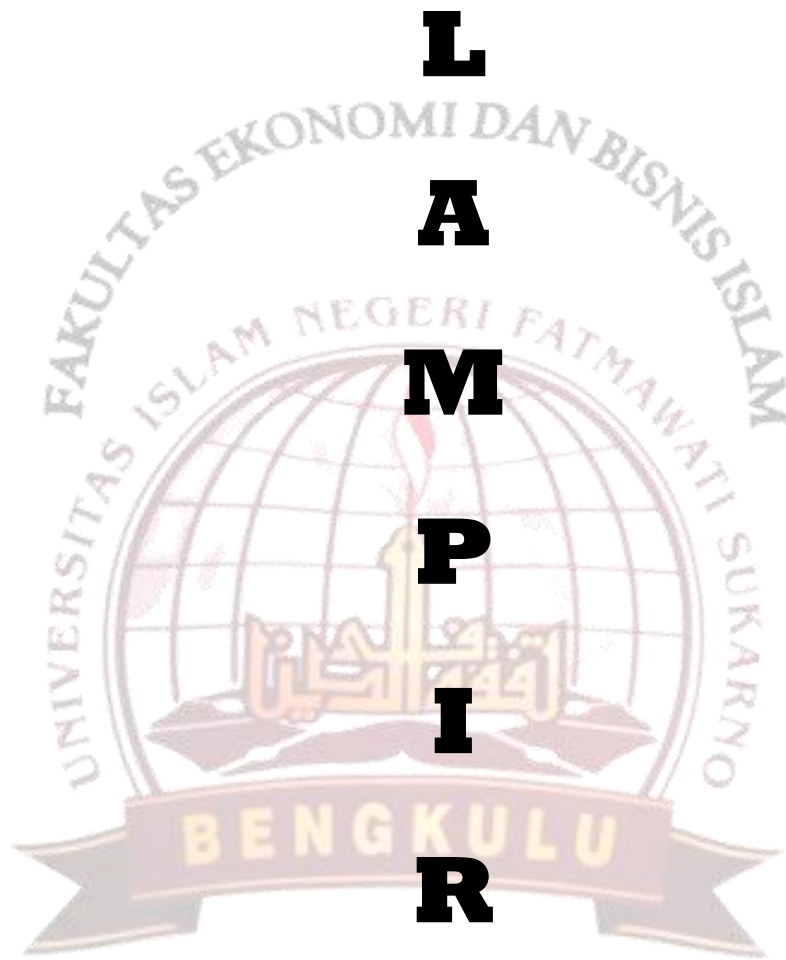
Supriyatno, Eko. *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*. Yogyakarta: Sukses Offset.2008.

Syafitri, Nurriyani. *“Proses Produksi Tempe Ditinjau dari Ekomomi Islam”*. Bengkulu: Skripsi Sarjana, Insitut Agama Islam Negeri Bengkulu.2019.

Wijaya, Hari. Sirine, Hani, “Strategi Segmentasi, Targeting, Positioning serta strategi harga pada kecap belekok di Cilacap”, *Jurnal uii.ac.id*, Vol.01 No.03. 2016.



TAHUN 2023



L

A

M

P

I

R

A

TAHUN 2023

N



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211

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

Website www.uinfasbengkulu.ac.id

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 0307/Un.23/ F.IV/PP.00.9/03/2022

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 : Eka Sri Wahyuni, S.E., MM
NIP : 197705092008012014
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Faisal Muttaqin, MSM
NIP : 198701282019031007
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

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

- N A M A : Kusuma Ramadhan
NIM : 1811140194
N A M A : Windi Rezki Dwi Bakti
NIM : 1811140201
Program Studi : Perbankan Syariah
Judul Tugas Akhir : **Inovasi Olahan Buah Naga Sebagai Bahan Baku Kue Kering dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga**
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 14 Maret 2022
Dekan,


Supardi



Tembusan :


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

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang ditulis oleh Kusuma Ramadhan Eka Saputra, NIM. 1811140194, Perbankan Syariah dengan judul **“Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga sebagai Bahan Baku Kue Kering Buah Naga dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Ekonomi Islam”**, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing, oleh karena itu, Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu

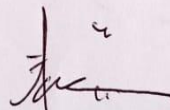
Bengkulu, 21 Juli 2022 M
1443 H

Pembimbing I



Eka Sri Wahyuni, S.E., MM.
NIP. 197705092008012014

Pembimbing II



Faisal Muttaqin, S.E., MSM.
NIP. 198701282019031007



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN

Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223
Telp.(0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1549/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Kusuma Ramadhan Eka Saputra**
Jabatan : Pemilik
Alamat : Jl. Hibrida Ujung Rt/Rw 010/002 Pagar Dewa Kec.
Selebar

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

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



Bengkulu, 16 Desember 2021
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN

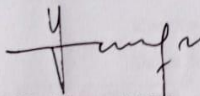
Nama : Kusuma Ramadhan Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1811140194 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M
Judul Jurnal : Proses Edukasi Inovasi Olahan Buah Naga Sebagai Bahan Baku
Kue Kering dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga
Dalam Perspektif Islam

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	Senin, 21 Maret 2022	Proposal	Penyerahan SK pembimbing	
2	Jumat, 03 Juni 2022	1. Motto 2. Lampiran Foto	1. Tambahkan motto 2. Tambahkan lampiran foto	
3	Senin, 13 Juni 2022	1. Produk 2. Abstrak	1. Membawa produk 2. Tambahkan Abstrak	
4	Kamis, 16 Juni 2022	1. Penulisan 2. Produk	1. Format penulisan diperbaiki 2. Tambahan Inovasi Bentuk Produk	
5.	Senin, 20 Juni 2022	1. Penulisan Tabel 2. Produk	1. Perbaiki Penulisan Tabel 2. Tambahkan Topping Coklat dan Keju.	
6.	Rabu, 22 Juni 2022	BAB V	Perbaiki Kesimpulan Jangan Terlalu Panjang	

7.	Komis 21 Juli 2022			
----	-----------------------	--	--	--

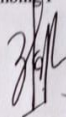
Bengkulu, 21 Juli 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam



Yenti Sumarni, MM
NIP. 197904162007012020

Pembimbing I



Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M
NIP. 197705092008012014






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

LEMBAR BIMBINGAN

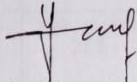
Nama : Kusuma Ramadhan Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1811140194 Pembimbing II : Faisal Muttaqin, S.E., MSM.
Judul Skripsi : Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga Sebagai Bahan Baku Kue Kering Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga Dalam Perspektif Islam

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Senin, 21 Maret 2022	1. Penyerahan Sk. 2. Membuat Laporan Tugas Akhir Individu		
2.	Senin, 28 Maret 2022	Penulisan sesuai pedoman	Perbaiki Penulisan	
3.	Senin, 4 April 2022	1. Latar Belakang 2. Proses Pembuatan	1. Foto dokumentasi pembuatan 2. Penambahan lokasi usaha	
4.	Senin, 11 April 2022	1. Proses Produksi 2. Lanjutkan Bab 4 dan 5	1. Penjelasan Sistem Proses Produksi 2. Penambahan Tabel Karakteristik Produk	
5.	Senin, 23 Mei 2022	Harga Pokok Penjualan (HPP)	1. Perbaiki Tabel HPP 2. Penjelasan HPP 3. Keuntungan Produksi	

6.	Selasa, 24 Mei 2022	1. Perbaikan Penulisan 2. Tambahkan materi	1. Materi proses produksi secara halal, tahapan produksi yang tidak bertentangan dengan syariat 2. Penjelasan SSOP dan Tabel SSOP	
7.	Jum'at 27 Mei 2022	1. Perbaikan penulisan Daftar Pustaka sesuai pedoman 2. Letak Penomoran	Disesuaikan dan perbaiki	
8.	Senin, 30 Mei 2022	ACC Ke Pembimbing I		

Mengetahui

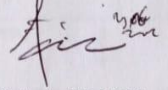
Kajur Ekonomi Islam



Yenti Sumarni, S.E., MM
NIP. 197904162007012020

Bengkulu, 31 Mei 2022

Pembimbing II



Faisal Muttajin, S.E., MSM
NIP. 198701282019031007



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 3003220033474

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

1. Nama Pelaku Usaha	: KUSUMA RAMADHAN EKA SAPUTRA
2. Alamat	: JL. HIBRIDA UJUNG TIRTA DEWA 3, Desa/Kelurahan Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu
3. Nomor Telepon Seluler	: +6285281661293
Email	: kusumaramadhan0129@gmail.com
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran
5. Skala Usaha	: Usaha Mikro

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

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan pertizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 30 Maret 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 30 Maret 2022

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 3003220033474

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalisasi
1	10710	Industri Produk Roti Dan Kue	Jl.Hibrida ujung tirta dewa 3, Desa/Kelurahan Pagar Dewa, Kec. Selear, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38211	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

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

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 30032200334740000001

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 2051771010071-27 |
| 2. Nama IRTP | : KUSUMA RAMADHAN EKA SAPUTRA |
| 3. Nama Pemilik | : KUSUMA RAMADHAN EKA SAPUTRA |
| 4. Alamat | : Jl.Hibrida ujung tirta dewa 3, Rt.10, Rw.02 Kecamatan
Selebar, Kelurahan Pagar dewa, Masjid Nurul Iman |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupten/Kota | : KOTA BENGKULU |
| 7. Kecamatan | : Selebar |
| 8. Desa | : Pagar Dewa |
| 9. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Oalahannya |
| 10. Nama Produk Pangan | : Kukis |
| 11. Branding Produk | : Kuker Kuwin |
| 12. Komposisi | : Tepung terigu, Buah naga, Telur, Mentega, Maizena, Gula
Halus |
| 13. Kemasan Primer | : Plastik |
| 14. Masa Berlaku Sertifikat | : 16-06-2027 |
| 15. Komitmen | : |
| | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah
Tangga (CPPB-IRT) atau hygiene sanitasi dan dokumentasi. |
| | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

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



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

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

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME

Nomor: 157/SKLP-FEBI/02/12/2022

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

Nama : Kusuma Ramadhan Eka Saputra
NIM : 1811140194
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : PKM
Judul Tugas Akhir : PROSES PRODUKSI INOVASI OLAHAN BUAH NAGA
SEBAGAI BAHAN BAKU KUE KERING DALAM
MENINGKATKAN NILAI EKONOMI BUAH NAGA DALAM
PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil **17%**. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 15 Desember 2022
Ketua TIM / Wakil Dekan 1

Romi Aditio Setiawan, MA., Ph.D
NIP. 198312172014031001



LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa
NIM
Judul Skripsi

: KULIWA RAMADHAN EKA SAPUTRA
: 181140124
:

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		- <i>Harus Ada Inovasi</i> <i>pada Bordenya</i>	
		- <i>Petunjuk Laporan</i> <i>Seri Pedoman</i>	

Bengkulu
Pengji
[Signature]
BIMA
NIP



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

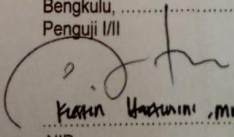
LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa : KUSUMA RAMADHAN EKA SAPTEA
NIM : 181140194
Judul Skripsi :

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		<ul style="list-style-type: none">- laporan tabel pada Judul keputus.- Mayor vj v l penulisan- tambahkan bagian dari penelitian dan lain.	

Bengkulu,

Penguji I/II


Kusuma Ramadani, M.M.

NIP

Contoh logo dan produk yang sudah dikemas



Penjualan di Sekitaran UINFAS



Penjualan di Pasir Putih Pantai Panjang



Penjualan di Sport Center Pantai Panjang



Penjualan di Tugu Pers/Benteng Marlborough

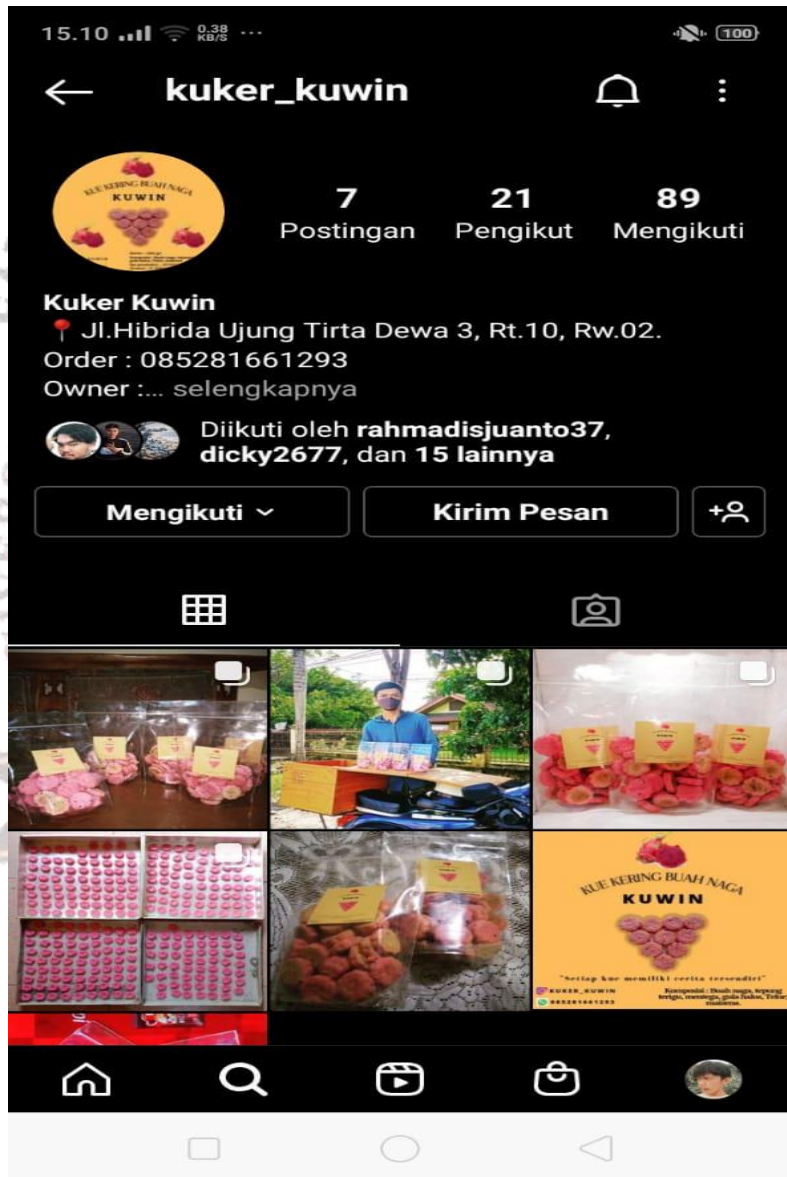


Pemasaran melalui Outlet dan Warung



Penjualan melalui Media Sosial

Instagram



Facebook

15.07 383 KB/S

100



Cari



Kuker Kuwin



Teman



Pesan



Pernah belajar di **IAIN Bengkulu**



Tinggal di **Bengkulu, Bengkulu**



Dari **Bengkulu, Bengkulu**



Lihat Info Tentang Kuker

Teman



0/1



Shopee



Kuker kuwin

Rp10.000

Belum ada penilaian | 0 Terjual



Harga Grosir

Beli (\geq 2 produk) Rp9.800 >

 Pre-Order (dikemas dalam 7 hari)

 Gratis Ongkir

 Ongkos Kirim: Rp0 >

 **Garansi Shopee**

Terima pesanan dengan aman atau uang Anda akan kami kembalikan.

 Chat Sekarang

 Masukkan Keranjang

Beli Sekarang



Proses Produksi Kue Kering Buah Naga

Pengupasan



Penimbangan



Pembuatan Adonan



Pembentukan adonan



Pemanggangan



Pengemasan



ABSTRAK

Proses Produksi Inovasi Olahan Buah Naga
Sebagai Salah Satu Bahan Baku Kue Kering
Dalam Meningkatkan Nilai Ekonomi Buah Naga
Dalam Perspektif Islam

Oleh Kusuma Ramadhan Eka Saputra, NIM 1811140194

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara memproduksi kue kering buah naga yang benar dan menjadi salah satu produk sumber dan menjadi pengetahuan tentang proses produksi kue kering buah naga yang enak dan bergizi tanpa adanya bahan pengawet dan juga bisa mengenalkan kue kering buah naga kepada masyarakat terutama kota Bengkulu. Agar dapat mengetahui bagaimana memproduksi buah naga dalam anjuran agama Islam. Hasil yang dicapai dalam produksi kue kering buah naga ini yaitu terciptanya produk cemilan baru yang enak dan bergizi, dan produk olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PKP sehingga mendapatkan No PIRT sebagai produk yang telah dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat kota Bengkulu, hal ini menjadi nilai tambah untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kue kering buah naga agar menjadi cemilan yang sehat.

*Kata Kunci : Buah Naga, Produksi Kue Kering
Buah Naga, Produksi Kue Kering Dalam Perspektif
Ekonomi Islam*

