



Sefti Delia Maharani
Drs. M. Syakroni, M,Ag

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

MANAJEMEN PRODUKSI PADA USAHA KOPI BIJI PEPAYA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

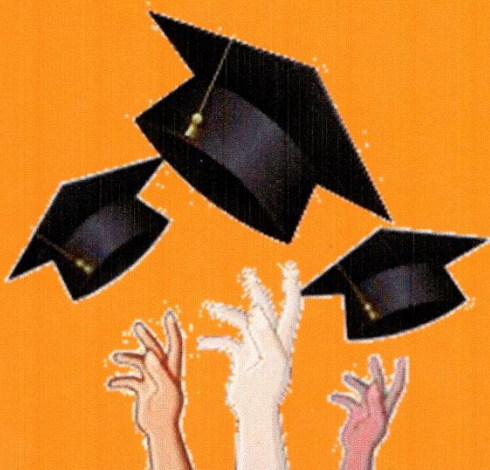


Editor :
Kustin Hartini, M.M

Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya Dalam Perspektif Ekonomi Islam

Sefti Delia Maharani. Nim.1811140124

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara meningkatkan nilai guna limbah biji pepaya menjadi produk bahan minuman yang sehat dan banyak diminati oleh masyarakat. Di Indonesia, tanaman pepaya banyak dijumpai di beberapa daerah, mulai dari Sabang hingga Merauke. Sebagai salah satu negara tropis, hampir seluruh pelosok negeri Indonesia terdapat pepaya dengan ragam bentuk dan jenis yang berbeda-beda, melihat beberapa masyarakat sering kali menganggap biji pepaya sebagai limbah belum tahu biji pepaya bisa diolah sebagai minuman yang sehat banyak khasiatnya bagi tubuh. Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan skripsi ini di masa mendatang akan lebih baik lagi dan dapat menambah lapangan pekerjaan serta mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.



**MANAJEMEN PRODUKSI PADA USAHA KOPI BIJI
PEPAYA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM**



SKRIPSI

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

OLEH:

SEFTI DELIA MAHARANI

NIM 1811140124

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh **Sefti Delia Maharani**
NIM.1811140124 dengan judul **"Manajemen Produksi Pada
Usaha Kopi Biji Pepaya Dalam Pespektif Ekonomi Islam"**

Program Studi **Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam**
Fakultas **Ekonomi dan Bisnis Islam** telah diperiksa dan diperbaiki
sesuai saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu,

Skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang
munaqasyah Fakultas **Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas
Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu**.

Bengkulu, Juli 2022 M

Muharam 1444 H

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. M. Syakroni, M.Ag

Kustin Hartini, M. M.

NIP. 195707061987031003

NIDN. 2002038102

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN


Dengan ini saya menyatakan :

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

Bengkulu, Juli 2022 M

Muharram 1444 H




Sefti Delia Maharani
NIM. 1811140124

MOTTO

Alah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.

(Q.S AL-Baqarah: 286)

Tidak ada kata menyerah bagi orang yang ingin sukses

(Sefti Delia Maharani)



PERSEMBAHAN

- ❖ *Alhamdulillahirobbilalamin ucapan syukur dari hati saya yang terdalem kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia yang telah diberikan pada saya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Tak lupa shalawat serta salam saya sanjungkan kepada Rasulullah Muhammad SAW.*
- ❖ *Dalam kesempatan ini doa, kasih sayang dan motivasi yang sangat berharga sehingga saya dapat menyelesaikan studi skripsi ini. Saya persembahkan kepada:*
- ❖ *Untuk kedua orang tuaku Abah Mahidin dan mak Hayati Dewi, yang selalu memberikan curahan kasih sayang untukku, semangat, dorongan, bimbingan dan nasihat serta doa tulus yang tiada hentinya demi tercapainya keberhasilanku. Semoga rahmat Allah SWT selalu tercurah kepada kalian. Aku menyayangi kalian tanpa batas.*
- ❖ *Untuk Dangku Deki Candra Anggara terima kasih sudah mensupport dan memberikan segalanya yang terbaik,*
- ❖ *Untuk Dang Melan, Ayuk Deta, Dang Ade, dan Ayuk Wiwit terima kasih telah memberikan dukungan, doa, motivasi serta bantuan sehingga saya mendapatkan gelar sarjana ini.*
- ❖ *Untuk dosen pembimbing Ibu Kustin Hartini dan bapak Syahroni terima kasih telah memberikan bimbingan, arahan dan ilmunya sehingga bisa membantu saya mencapai gelar sarjana. Semoga bapak dan Ibu dilancarkan segala urusannya.*

- ❖ Untuk semua dosen staf dan karyawan FEBI saya ucapkan terima kasih atas ilmu dan pengalaman yang telah diberikan.
- ❖ Untuk Sahabatku Selki, Ayuk lin, Sely, Maya, Melati dan Reka terima kasih telah memberikan dukungan, semangat, motivasi dan bantuannya sehingga saya bisa lebih kuat dalam menjalani berbagai macam permasalahan yang sedang dilalui sewaktu menyusun skripsi.
- ❖ Untuk teman kostan cikeydiwa sekaligus seperjuangan kuliah Heny, Dila, Yola, dan Deci terima kasih telah memberikan warna pada masa kuliah. Semoga kita sukses kedepannya dan menjadi orang yang berguna untuk negara.
- ❖ Untuk teman-teman PBS D angkatan 2018, terima kasih telah memberikan cerita dan pengalaman yang indah selama duduk di bangku kuliah. Semoga kita semua menjadi orang yang sukses nantinya.
- ❖ Dan terima kasih untuk semua yang terlibat dalam penyusunan skripsi yang saya buat.

ABSTRAK

Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya Dalam Pespektif Ekonomi Islam

Oleh :

Sefti Delia Maharani

Nim.1811140124

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara meningkatkan nilai guna limbah biji pepaya menjadi produk bahan minuman yang sehat dan banyak diminati oleh masyarakat. Di Indonesia, tanaman pepaya banyak dijumpai di beberapa daerah, mulai dari Sabang hingga Merauke. Sebagai salah satu negara tropis, hampir seluruh pelosok negeri Indonesia terdapat pepaya dengan ragam bentuk dan jenis yang berbeda-beda, melihat beberapa masyarakat sering kali menganggap biji pepaya sebagai limbah belum tahu biji pepaya bisa diolah sebagai minuman yang sehat banyak khasiatnya bagi tubuh. Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan skripsi ini di masa mendatang akan lebih baik lagi dan dapat menambah lapangan pekerjaan serta mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.

Kata kunci : PKM, Manajemen produksi, biji pepaya

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya Dalam Pespektif Ekonomi Islam**”. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW. yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu. Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian izinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. KH. Zulkarnain, M.Pd selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di Universitas Islam Negeri Fatmawati Bengkulu.
2. Dr. H, Supardi, M, Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan

3. Drs. M. Syakroni, M,Ag Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
4. Kustin Hartini, M.M Selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
6. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.

Dalam penyusunan tugas akhir 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, Juli 2022 M
Muharam 1444 H

Sefti Delia Maharani
1811140124

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERSETUJUAN PEMBIMBINGi

HALAMAN PENGESAHAN.....ii

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....iii

MOTTO.....iv

PERSEMBAHAN.....v

ABSTRAKvii

KATA PENGANTAR.....viii

DAFTAR ISI.....x

DAFTAR TABELxii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....1

B. Rumusan Masalah.....13

C. Tujuan Penelitian.....13

D. Manfaat Penelitian.....14

E. Luaran yang Diharapkan14

F. Sistematika Penulisan15

BAB II KAJIAN TEORI

A. Pengertian Manajemen Produksi Dalam Islam.....17

B. Tinjauan Tentang Biji Pepaya.....30

C. Kelemahan Dan Keunggulan Kopaya.....36

D. Analisis Produk.....36

E. Lokasi Usaha.....38

F. Analisa Kelayakan Program.....	41
G. Analisis Keuntungan.....	48
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Alat Dan Bahan.....	53
B. Proses Pembuatan.....	54
C. Proses Pemasaran.....	58
D. Anggaran Biaya PKM.....	59
E. Jadwal Kegiatan.....	61
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	
A. Proses Produksi Kopaya Menurut Ekonomi Islam.....	69
B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program.....	70
C. Potensi Keberlanjutan Program.....	77
BAB V PENUTUP	
A. Evaluasi.....	80
B. Kesimpulan.....	80
C. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rekap Biaya Peralatan Kopaya.....	48
Tabel 2.2 Rekap Biaya Bahan Kopaya.....	49
Tabel 3.1 Alat Pembuatan Kopaya.....	53
Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kopaya.....	53
Tabel 3. 3 Rekap Anggaran Biaya Kopaya.....	59
Tabel 3.4 Jadwal Kegiatan.....	61
Tabel 4.1 Rekap Penjualan.....	74



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan salah satu bentuk upaya yang ditempuh oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan/atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan meyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. Program Kreativitas Mahasiswa dilaksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana yang diberi nama Program Kreativitas Mahasiswa. Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin

yang cendekiawan, wirausahawan, mandiri dan arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.¹

Tanaman pepaya (*Carica Papaya*) Merupakan salah satu tanaman buah tropis asal Meksiko Selatan. Tanaman ini diketahui tumbuh di daerah-daerah basah, kering, daerah dataran rendah, serta pegunungan (sampai ketinggian 1.000 m dpl). Di dataran tinggi, sebenarnya pepaya dapat tumbuh tetapi buah yang dihasilkan kurang optimal. Di Indonesia, tanaman pepaya banyak dijumpai di beberapa daerah, mulai dari Sabang hingga Merauke. Sebagai salah satu negara tropis, hampir seluruh pelosok negeri Indonesia terdapat pepaya dengan ragam bentuk dan jenis yang berbeda-beda, mulai dari yang berbentuk lonjong, bulat, dan silindris. Berbagai pepaya berukuran kecil, sedang, dan besar dengan daging buah berwarna merah, kuning hingga orange serta kulit buah hijau muda, hijau tua dan kuning. Keanekaragaman ini merupakan bahan genetik tanaman pepaya yang menjadi bahan dasar untuk merakit varietas pepaya unggul. Oleh karena itu, tak

¹ Panduan Pengelolaan Program Hibah Dp2m Ditjen Dikti2006 – Edisi VII, Hal 331.

heran bila Indonesia disebut sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman tanaman pepaya.²

Di dalam buah pepaya banyak khasiat yang terkandung, begitu juga di dalam bijinya. Khasiat dari biji pepaya cukup besar untuk menjaga kesehatan tubuh dan menangkal berbagai penyakit, adapun manfaat yang terkandung didalam biji pepaya sebagai berikut : Kaya Nutrisi, tidak hanya buahnya saja yang kaya nutrisi, ternyata biji pepaya juga kaya akan protein, lemak, magnesium, kalsium, fosfor. Selanjutnya Menjaga Pencernaan, sama halnya dengan daging buah, ternyata biji pepaya juga mengandung enzim pencernaan dalam jumlah yang besar sehingga sangat ampuh dalam mengatasi masalah pencernaan. Kemudian Menyembuhkan Hati, sebuah studi sudah membuktikan bahwa mengonsumsi biji pepaya yang sudah dihancurkan dan dicampur dengan jus lemon sebanyak dua kali sehari akan membantu menyembuhkan penyakit sirosis hati (penyusutan hati akibat mengonsumsi alkohol berlebihan). Kemudian Antioksidan, biji pepaya merupakan antioksidan yang sangat bagus untuk melindungi tubuh dari kerusakan radikal bebas. Selanjutnya Anti Bakteri, ekstrak dari biji pepaya akan membantu menyerang

² Suriani Sujiprihati, Ketty Suketi. "Budi Daya Pepaya Unggul", (Bogor:Swadaya,2009),h.5.

berbagai bakteri jahat seperti *Escherichia Coli*, *Staphylococcus*, dan *Salmonella*, yang ada dalam system pencernaan kita. Kemudian Mencegah Peradangan, biji pepaya memiliki sifat anti inflamasi yang baik bagi tubuh sehingga dapat menyembuhkan kemerahan pada kulit, pembengkakan atau nyeri sendi. Dan yang terakhir Mencegah Virus, ternyata biji pepaya mampu memerangi virus jahat yang ada pada tubuh. Bahkan di Costa Rika, Amerika Tengah, biji pepaya dianggap sebagai obat herbal yang dapat menyembuhkan penyakit demam berdarah. Kebanyakan dari mereka, setelah mengkonsumsi buah pepaya adalah membuang bijinya, mereka membuang begitu saja. Mereka belum menyadari bahwa yang dibuang itu sebenarnya masih ada manfaatnya. Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber penghasil rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa Negara. Meskipun demikian, komoditas kopi sering kali mengalami fluktuasi harga sebagai akibat ketidakseimbangan antara permintaan dan persediaan komoditas kopi di pasar dunia.³

Pepaya (*Carica papaya*) merupakan tanaman buah yang telah menyebar luas di Indonesia. Hampir di semua daerah pepaya dapat tumbuh dengan baik. Keberadaan

³ Toni Wifianto Dan Muhammad Jamaluddin Al Khoir, "Pemanfaatan Biji Pepaya Sebagai Kopi"(2018),h.1-3.

pepaya tidak asing lagi bagi masyarakat di Kabupaten Tanah Laut. Buah pepaya memiliki tekstur yang lembut ketika sudah masak dengan rasa yang enak dan hampir semua orang menyukai buah tersebut. Selain rasanya yang enak buah pepaya juga memiliki kandungan nutrisi dan vitamin yang relatif tinggi, hal ini tentu sangat baik bagi yang mengkonsumsi buah tersebut. Seiring dengan meningkatnya konsumsi buah pepaya, biji pepaya yang memiliki rasa pahit hanya dibuang begitu saja dan tidak ada yang memanfaatkannya. Perlu diketahui bahwa tidak hanya buah pepaya yang memiliki kandungan yang bagus untuk tubuh tetapi biji pepaya juga memiliki kandungan yang tidak kalah dengan buahnya. Biji pepaya mengandung senyawa-senyawa steroid. Kandungan biji dalam buah pepaya kira-kira 14,3% dari keseluruhan buah pepaya. Selain mengandung asam-asam lemak, biji pepaya diketahui mengandung senyawa kimia lain seperti golongan fenol, alkaloid, triterpenoid dan saponin. Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam-asam lemak tertentu.⁴

⁴ Mariati, "Optimasi Pembuatan Kopi Pepaya (*Carica Papaya*)", Jurnal Teknologi Agro-Industri, Vol. 2 No. 2, (2015), h.1

Biji Pepaya mengandung zat dan unsur senyawa kimia golongan *alkaloid, saponin, flavanoid* dan papain yang mudah ditemukan dalam kehidupan sehari-hari. Biji pepaya diketahui mengandung *glukosida caricin* dan *karpain* yang merupakan senyawa golongan alkaloid. Biji pepaya juga mengandung senyawa *bactericidal aglicone of benzyl isothiocyanate (BITC), glicosida, sinigrin, enzim myrosin dan karpasemin*. Glukosida mempunyai keaktifan kerja jantung, anti parasit, anti radang dan vermifuge tetapi tidak bersifat toksik, sedangkan alkaloid karpaina bersifat toksik dan apabila digunakan dalam jumlah besar dapat menyebabkan paralisa, sistem saraf terhenti dan depresi jantung. Biji pepaya mengandung senyawa seperti alkaloid karpaina mempunyai sifat toksik walaupun dalam dosis rendah, apabila masuk ke dalam tubuh larva nyamuk *Aedes aegypti* akan menimbulkan reaksi kimia dalam proses metabolisme tubuh yang dapat menyebabkan terhambatnya hormon pertumbuhan sehingga larva tidak bisa tumbuh secara normal. Bahkan akibat dari ketidakmampuan larva untuk tumbuh akibatnya terjadi kematian sehingga dengan memanfaatkan bubuk biji pepaya bisa dimanfaatkan sebagai larvisida.⁵

⁵ Iwan Iskandar, Hevi Horiza, "Efektivitas Bubuk Biji Pepaya (*Carica Papaya Linnaeus*) Sebagai Larvasida Alami Terhadap Kematian Larva *Aedes Aegypti* Tahun 2015" Vol.18 No. 1,(2017),h.14

Salah satu bagian tanaman pepaya yang dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional adalah biji buah pepaya (*Carica papaya*). Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam-asam lemak tertentu. Minyak biji pepaya yang berwarna kuning diketahui mengandung 71,60 % asam oleat, 15,13 % asam palmitat, 7,68 % asam linoleat, 3,60% asam stearat, dan asam-asam lemak lain dalam jumlah relatif sedikit atau terbatas. Biji pepayapun diketahui mengandung senyawa kimia lain seperti golongan fenol, alkaloid, dan saponin. Biji pepaya juga mempunyai aktivitas farmakologi daya antiseptik terhadap bakteri penyebab diare, yaitu *Escherichia coli* dan *Vibrio cholera*. Pohon pepaya sudah terkenal sebagai tanaman berkhasiat atau herbal yang dapat menyembuhkan beberapa macam penyakit. Setiap bagian pohon pepaya dapat dimanfaatkan, mulai akar, batang, daun, buah bahkan biji buahnya. Meskipun jenis pepaya sangat banyak, namun yang sekarang dibudidayakan petani hanyalah varietas Bangkok, sedang varietas Cibinong dan Hawaii hanya dibudidayakan secara terbatas. Yang disebut varietas Bangkok adalah pepaya dengan bentuk buntek, bagian tengah agak membesar

ujung meruncing, lekukan dan tonjolan yang tajam pada bagian tengah buah. Ukuran pepaya varietas ini sangat besar, diameter buah luasnya mencapai 20 cm, panjangnya 30 cm. Kulit buahnya kasar berwarna hijau tua, dengan warna merah pada tonjolan di bagian tengah dan ujung buah. Daging buahnya tebal warna jingga kemerahan. Rasa daging buah manis dan segar, tekstur agak kasar. Para petani menyenangi pepaya varietas Bangkok karena produktivitas buahnya sangat tinggi. Dalam kondisi optimal, tiap tanaman bisa berproduksi 40 sampai 60 kg per tahun. Banyaknya biji pepaya tergantung dari besar kecilnya buah. Permukaan biji agak keriput dan dibungkus oleh kulit ari yang bersifat seperti agar atau transparan, kotiledon putih, rasa biji pedas atau tajam dengan aroma yang khas. Buah yang masih mengkal atau separuh matang memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi dari buah matang. Jadi, ada kemungkinan jika kandungan biji pada buah yang masih mengkal dan yang sudah matang berbeda dalam menghambat bakteri uji. Daun pepaya mengandung banyak zat aktif yang memiliki aktivitas proteolitik dan antimikrobia, sedangkan alkaloid carpain berfungsi sebagai antibakteri. Selain itu terdapat pula tocophenol dan flavonoid, yang memiliki daya antimikrobia. Berdasarkan penelitian Sukadana dkk tahun 2008, biji

papaya diketahui bahwa di dalam biji pepaya yang berwarna putih mengandung senyawa triterpenoid aldehida dengan karakteristik gugus fungsi: $-CH_2$, $-CH_3$, dan $C=O$ yang mempunyai potensi sebagai antibakteri pada konsentrasi 1.000 ppm terhadap bakteri uji *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* dengan diameter daerah hambat sebesar 10 mm untuk bakteri *Escherichia coli* dan 7 mm untuk bakteri *Staphylococcus aureus*. Biji pepaya juga merupakan sumber saponin yang cukup baik dan mempunyai sifat antimikrobia. Biji pepaya yang digunakan pada penelitian ini adalah biji pada buah pepaya umur 2, 3, dan 5 bulan dengan bakteri uji *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*. *Escherichia coli* mewakili bakteri penyebab penyakit diare dan bakteri Gram negatif, sedangkan *Streptococcus pyogenes* mewakili bakteri penyebab penyakit kulit dan bakteri Gram positif. Alasan memilih ketiga umur ini karena ingin membandingkan kemampuan menghambat bakteri dari ketiga umur tersebut, yang pada dasarnya dari warna biji dari ketiga umur tersebut terdapat perbedaan. Diharapkan perbedaan tingkat umur buah memengaruhi kemampuan dalam menghambat pertumbuhan bakteri. Penelitian ini ingin mengetahui apakah umur buah memengaruhi daya antibakteri pada bakteri uji. Metode yang dapat digunakan dalam pengujian aktivitas bakteri

ekstrak biji pepaya adalah dengan menggunakan metode spread plate, semua ini bertujuan untuk mengetahui keefektifan atau kekuatan ekstrak biji pepaya dalam menghambat atau mematikan bakteri uji, dengan cara mengukur zona hambatan yang terdapat di sekitar zat uji.⁶

Mayoritas masyarakat dunia menyukai kopi. Kopi biasanya berasal dari aneka jenis biji kopi pilihan. Pembuatan kopi menjadi minuman kopi melalui beberapa tahapan di antaranya proses pengeringan, penyangraian, pendinginan, dan pengilingan menjadi bubuk kopi. Penyangraian (*roasting*) merupakan kunci dari tahapan produksi kopi bubuk. Pada proses tersebut terjadi pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi yang muncul karena perlakuan panas. Minuman kopi berasal dari pengolahan biji kopi yang menjadi sumber antioksidan terbesar dibanding teh hitam, selain kandungan antioksidan, minuman kopi mengandung sumber kafein yang sangat tinggi. Satu cangkir kopi rata-rata mengandung 100-150 mg kafein. Kafein berkhasiat meningkatkan sensor stimuli dan reaksi motorik, melebarkan pembuluh darah, dan menambah kecepatan berpikir. Sedangkan efek negatif dari kafein akan menjadi racun bila dikonsumsi secara berlebihan, menyebabkan

⁶ Maria Martiasih, "Aktivitas Anti Bakteri Ekstrak Biji Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap *Escherichia Coli* Dan *Streptococcus Pyogenes*", h.1.

kecemasan kronis, gelisah, lekas marah, insomnia, otot berkedut, dan diare. Pembuatan kopi dari bahan dasar biji pepaya diharapkan mampu mengubah paradigma masyarakat tentang kandungan kafein pada biji kopi, sehingga masyarakat bisa mengetahui yang mana proses penyangraian kopi biji Pepaya yang berkualitas baik. Pada penelitian, minuman kopi yang berbahan dasar biji pepaya yang dikombinasikan dengan biji buah nangka menjadi alternatif pengganti kopi non kafein. Pada penelitiannya menggunakan lama penyangraian yang berbeda-beda dengan produk kopi non kafein. Dengan produk yang paling disukai panelis yaitu kopi dengan kriteria warna hitam kecoklatan, tekstur halus berampas, aroma harum, dan rasa yang pahit. Kompleksnya kandungan senyawa yang terkandung didalamnya menjadikan biji pepaya sebagai bahan yang dapat dimanfaatkan menjadi bahan olahan yang dapat dikonsumsi dan memberikan manfaat bagi kesehatan manusia. Biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai jus yang berkhasiat menurunkan kadar kolesterol tubuh dan sebagai antioksidan melalui zat fitokimia yang dikandungnya yaitu meliputi *flavonoid*, *saponin*, dan *tannin*. Selain itu biji pepaya dapat diolah menjadi minuman kopi yang baik untuk kesehatan terutama dalam pengobatan hyperlipidemia. Waktu penyangraian kopi dengan berbagai variasi suhu akan menyebabkan

terjadinya sifat fisik pada biji kopi tersebut, yaitu penurunan kadar air yang cepat, peningkatan kerapuhan dan mempercepat perubahan warna kegelapan.⁷

Limbah merupakan konsep buatan dan konsekuensi dari adanya aktivitas manusia. Limbah memiliki banyak pengertian dalam batasan ilmu pengetahuan menurut almando (2008: 6) limbah adalah suatu bahan yang terbuang atau dibuang dari sumber hasil aktivitas manusia maupun alam yang belum memiliki nilai ekonomi. Limbah mempunyai konotasi menjijikan kotor bau dan sumber penyakit. Limbah tiap hari dihasilkan oleh kita sehingga manusia tidak dapat lari dari limbah. Limbah telah menjadi masalah lingkungan yang sangat krusal terutama di daerah perkotaan. Limbah biji pepaya selama ini hanya dibuang begitu saja karena masyarakat belum mengetahui manfaat dan cara pengelolannya.⁸

Ada beberapa hal yang menyebabkan kami memilih untuk mengolah biji pepaya menjadi kopi pepaya. Pertama, sudah tertulis di atas bahwa biji pepaya terdapat banyak manfaat bagi tubuh. Karena kopi bisa dinikmati kapan saja dan di mana saja serta belum adanya inovasi pembuatan minuman kopi dari biji pepaya di kota

⁷ Ika Okhtora Angelia, “Uji Karakteristik Kopi Non Kafein Dari Biji Pepaya Dengan Variasi Lama Penyinaran,” *Journal Of Agritech Science*, Vol. 2 No. 1, (2018), h.17-18.

⁸ Lilis Endang Sunarsih, *Penanggulangan Limbah*, (Yogyakarta:CV. Budi Utama, 2018), H.3.

Bengkulu yang selama ini banyak industri usaha kopi hanya menggunakan bubuk kopi menjadi minuman sedangkan kami menggunakan biji pepaya menjadi minuman kopi.

Salah satu bentuk inovasi peneliti lakukan yaitu mengelola limbah biji pepaya menjadi bubuk kopi, Olahan produk yang satu ini banyak mengandung manfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya Dalam Pespektif Ekonomi Islam”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, rumusan masalah pada laporan ini adalah bagaimana manajemen produksi pada usaha kopi biji pepaya dalam pespektif ekonomi islam?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui tentang bagaimana manajemen produksi pada usaha kopi biji pepaya dalam pespektif ekonomi islam.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Diri Sendiri

- a. Memberikan penghasilan tambahan
 - b. Memberikan wawasan tentang biji pepaya
2. Untuk Kelompok
- a. Meningkatkan kerjasama kelompok dalam pengembangan usaha memanfaatkan limbah biji pepaya
 - b. Menambah pengalaman kelompok dalam berwirausaha mengembangkan usaha minuman kopi non kafein dari biji pepaya.
3. Untuk Masyarakat
- a. Minuman kaya dengan manfaat bagus untuk kesehatan masyarakat melalui mengonsumsi kopi biji pepaya non kafein ini.
 - b. Menambah inovasi produk makanan ringan
 - c. Menambah pengetahuan masyarakat tentang biji pepaya.
 - d. Mengurangi limbah biji pepaya khususnya bagi pedagang yang menggunakan bahan baku pepaya untuk memanfaatkan limbah biji pepaya

E. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang kami harapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa di bidang kewirausahaan ini adalah terciptanya Kopi Biji Pepaya yang diminati oleh semua kalangan masyarakat, dan menjadi minuman khas kota Bengkulu.

F. Sistematika Penulisan

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

BAB I : PENDAHULUAN

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

BAB II : KAJIAN TEORI

Dalam bab ini akan diuraikan kajian teori tentang Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya Dalam Pespektif Ekonomi Islam.

BAB III : METODE PELAKSANAAN

Dalam bab ini menguraikan tentang Alat Dan Bahan, Proses Pembuatan, Proses Pemasaran, Analisis keuntungan dan Jadwal Kegiatan.

BAB IV : HASIL YANG DICAPAI

Dalam bab ini berisi tentang bagaimna Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program dan Potensi Keberlanjutan Program.

BAB V : PENUTUP

Dalam bab ini berisikan Evaluasi, Kesimpulan dan Saran atas penelitian yang telah dilakukan.



BAB II

KAJIAN TEORI

A. Pengertian Manajemen Produksi Dalam Islam

Manajemen adalah sebuah proses yang dilakukan untuk mewujudkan tujuan organisasi melalui rangkaian kegiatan berupa perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian orang-orang serta sumber daya organisasi lainnya. Maka dapat disimpulkan bahwa manajemen pada dasarnya merupakan seni atau proses dalam menyelesaikan sesuatu yang terkait dengan pencapaian tujuan.⁹

Manajemen dalam bahasa arab disebut dengan *idarah*. *Idarah* diambil dari perkataan *Adartasy-Syai'a* atau perkataan *Adarta Bihi* juga bisa didasarkan pada kata-kata *Ad-Dauran*. Oleh karena itu, dalam *elias'modern Dictionary English Arabic* kata *management* sepadan dengan *tadbir*, *iradah*, *siyashah* dan *qiyadah* dalam bahasa arab. Dalam al-qur'an hanya ditemui *tadbir*. *Tadbir* berarti penertiban, pengaturan, pengurusan, perencanaan dan persiapan.¹⁰

⁹ Ernie Tisnawati Sule dan Kurniawan Saefullah, *Pengantar Manajemen Edisi Pertama*, (Jakarta : Kencana Prenada Media Grup, 2017), h.6.

¹⁰ Muhammad, *manajemen Dana Bank Syariah*, (Yogyakarta : Ekonisi, 2004, h.13

Ada tiga alasan utama pentingnya manajemen adalah sebagai berikut:

1. Untuk mencapai tujuan. Dengan manajemen tujuan organisasi atau perusahaan dan juga pribadi dapat dicapai.
2. Untuk menjaga keseimbangan diantara tujuan-tujuan yang saling bertentangan. Manajemen dapat menjaga keseimbangan antara tujuan-tujuan atau sasaran-sasaran dan kegiatan-kegiatan yang saling bertentangan dari pihak-pihak yang berkepentingan dalam organisasi atau perusahaan tersebut, seperti pemilik dan karyawan, maupun kreditur, pelanggan, konsumen, supplier, serikat kerja, assosiasi perdagangan, masyarakat dan pemerintah.
3. Untuk mencapai efisiensi dan efektivitas. Suatu kinerja organisasi atau perusahaan dapat diukur dengan berbagai cara yang berbeda.¹¹

Fungsi-fungsi manajemen adalah serangkaian kegiatan yang dijalankan dalam manajemen berdasarkan fungsinya masing-masing dan mengikuti satu tahapan-tahapan tertentu dalam

¹¹ Suhardi, *Pengantar Manajemen Dan Aplikasinya*, (Yogyakarta : Gaya Media, 2018), h.28.

pelaksanaannya.¹² Manajemen mempunyai fungsi dan kegiatannya sebagai berikut:

1. *Planning* (perencanaan) yaitu prosesnya yang menyangkut upaya yang dilakukan untuk mengantisipasi kecenderungan di masa yang akan datang penentuan strategi dan taktik yang tepat untuk mewujudkan target dan tujuan organisasi. Kegiatan-kegiatan *planning* ini adalah:
 - a. Menetapkan tujuan dan target bisnis
 - b. Merumuskan strategi untuk mencapai tujuan dan target bisnis tersebut
 - c. Menentukan sumber-sumber daya yang diperlukan
 - d. Menetapkan standar atau indikator keberhasilan dalam mencapai tujuan dan target bisnis
2. *Organizing* (pengorganisasian) yaitu proses yang menyangkut bagaimana strategi dan taktik yang telah dirumuskan dalam perencanaan di desain dalam sebuah struktur organisasi yang tepat dan tangguh, sistem dan lingkungan organisasi yang kondusif dan bisa memastikan bahwa semua pihak dalam organisasi bisa bekerja secara efektif dan

¹² Ernie Tisnawati Sule dan Kurniawan Saefullah, *Pengantar Manajemen Edisi Pertama*, (Jakarta : Kencana Prenada Media Grup, 2017), h.8.

efisien guna mencapai tujuan organisasi. Kegiatan-kegiatan *organizing* ini adalah:

- a. Mengalokasikan sumber daya, merumuskan dan menetapkan tugas, serta menetapkan prosedur yang diperlukan
 - b. Menetapkan struktur organisasi yang menunjukkan adanya garis kewenangan dan tanggung jawab
 - c. Kegiatan perekrutan, penyeleksi, pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia atau tenaga kerja
 - d. Kegiatan penempatan sumber daya manusia pada posisi yang paling tepat
3. *Actuating/Directing* (pengimplementasian/pengarahan) yaitu proses implementasi program agar bisa dijalankan oleh seluruh pihak dalam organisasi atau perusahaan, serta proses memotivasi agar semua pihak tersebut dapat menjalankan tugas dan tanggung jawabnya dengan penuh kesadaran dan produktivitas yang tinggi. Kegiatan-kegiatan *actuating/directing* ini adalah:
- a. Mengimplementasikan proses kepemimpinan, pembimbingan, dan pemberian motivasi kepada

- tenaga kerja agar dapat bekerja secara efektif dan efisien dalam mencapai tujuan
- b. Memberikan tugas dan penjelasan rutin mengenai pekerjaan
 - c. Menjelaskan kebijakan yang ditetapkan
4. *Controlling* (pengendalian/pengawasan) yaitu proses yang dilakukan untuk memastikan seluruh rangkaian kegiatan yang telah direncanakan, diorganisasikan, dan diimplementasikan dapat berjalan sesuai dengan target yang diharapkan. Kegiatan-kegiatan *controlling* ini adalah:
- a. Mengevaluasi keberhasilan dalam mencapai tujuan dan target bisnis sesuai dengan indikator yang telah ditetapkan
 - b. Mengambil langkah klarifikasi dan koreksi atas penyimpangan yang mungkin ditemukan
 - c. Melakukan berbagai alternatif solusi atas berbagai masalah yang terkait dengan pencapaian tujuan dan target bisnis¹³

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam

¹³ Suhardi, *Pengantar Manajemen Dan Aplikasinya*, (Yogyakarta : Gaya Media, 2018), h.31-32..

mencakup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah faedah dalam memenuhi kebutuhan manusia.

Pengertian produksi menurut Magfuri (1987), adalah mengubah barang agar mempunyai kegunaan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan produksi menurut Ace Partadireja (1987), setiap proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa dinamai proses produksi karena proses produksi mempunyai landasan teknis yang dalam teori ekonomi disebut fungsi produksi. Menurut Sofyan Assauri, produksi didefinisikan sebagai segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja dan skill (organization, managerial dan skills).¹⁴

Produksi Dalam bahasa Arab yaitu al-intaj dari akar kata nataja, yang berarti mewujudkan atau mengadakan sesuatu, atau pelayanan jasa yang jelas dengan menuntut adanya bantuan penggabungan unsur

¹⁴ Umami Duwila, *Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru*, Jurnal Ekonomi, Vol.9, No.2, (2015), h.150.

unsur produksi yang terbingkai dalam waktu yang terbatas.¹⁵

Para ahli ekonomi mendefinisikan produksi sebagai menghasilkan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan atau bila kita artikan secara konvensional, produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada. Produksi tidak berarti menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, karena tidak seorangpun yang dapat menciptakan benda. Oleh karenanya dalam pengertian ahli ekonomi yang dapat dikerjakan manusia hanyalah membuat barang-barang menjadi berguna disebut dihasilkan.

Dalam perspektif Islam produksi yaitu suatu usaha untuk menghasilkan dan menambah nilai guna dari suatu barang baik dari sisi fisik materialnya maupun dari sisi moralitasnya, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup manusia sebagaimana digariskan dalam agama Islam, yaitu mencapai kesejahteraan dunia dan akhirat Dr. Abdurrahman Yusro Ahmad dalam bukunya *Muqaddimah fi 'Ilm al-Iqtishad al-Islamiy*, ia menjelaskan bahwa dalam melakukan proses produksi yang dijadikan ukuran

¹⁵ Riyani Fitri lubis, *Wawasan Ayat-ayat Al-Quran dan Hadis Tentang Produksi*, Al-Intaj, Vol.3, No.1,(2017), h.137.

utamanya adalah nilai manfaat (*utility*) yang diambil dari hasil produksi tersebut. Produksi dalam pandangan harus mengacu pada nilai *utility* dan masih dalam bingkai nilai halal serta tidak membahayakan bagi diri seseorang ataupun sekelompok masyarakat. Dalam hal ini Abdurrahman merefleksi pemikirannya dengan mengacu pada QS Al-Baqarah : 219 yang menjelaskan tentang pertanyaan dari manfaat memakai (memproduksi) khamr.¹⁶

Pada prinsipnya kegiatan produksi terkait dengan syariat Islam, di mana seluruh kegiatan produksi harus sejalan dengan tujuan dari konsumsi yang mengutamakan terselenggaranya kemaslahatan (masalah) untuk menggapai kebahagiaan hakiki (fallah). Ada beberapa hal yang menjadi prinsip dari produksi dalam ekonomi syariah:

1. Kegiatan produksi terikat pada tataran nilai moral yang islami.

Mulai dari kegiatan merencanakan mengorganisir, faktor produksi, proses produksi hingga pemasaran dan pelayanan kepada konsumen semuanya harus berbasis pada ketentuan moral dalam Islam. Produksi barang

¹⁶ Abdul Ghofur, *Pengantar Ekonomi Syariah*, (Depok : PT RajaGrafindo Persada, 2017), h.86-87.

dan jasa yang dapat merusak moralitas dan menjauhkan manusia dari nilai-nilai religius tidak diperbolehkan.

2. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek sosial kemasyarakatan.

Kegiatan produksi harus menjaga nilai-nilai keseimbangan dan harmoni dengan lingkungan sosial dan lingkungan hidup dalam masyarakat dalam skala yang lebih luas. Selain itu, masyarakat juga berhak menikmati hasil produksi secara memadai dan berkualitas. Jadi produksi bukan hanya menyangkut kepentingan para produsen saja tapi juga masyarakat secara keseluruhan (stakeholders). Pemerataan manfaat dan keuntungan produksi bagi keseluruhan masyarakat dan dilakukan dengan cara yang paling baik merupakan tujuan utama kegiatan ekonomi.

3. Permasalahan ekonomi muncul bukan saja karena kelangkaan tetapi lebih kompleks.

Pada prinsipnya dalam pandangan ekonomi Syariah tidak ada kelangkaan absolut di muka bumi ini. Ketika kebutuhan masyarakat masih dapat dipenuhi oleh sumber daya yang ada maka tidak akan terjadi persoalan. Namun manakala kebutuhan manusia sudah melebihi kemampuan menyediakan barang dan jasa, maka akan terjadi kelangkaan. Relativitas kelangkaan ini setidaknya dapat dinilai dari 3 sisi. Pertama, apapun

penyebab kelangkaan di situ ada hikmah yang tersembunyi di dalamnya. Kedua, kondisi kelangkaan barang dapat dijadikan momen untuk menguji keimanan dan kesabaran manusia sesuai dengan firman Allah surah As- Syura (42):27 "Dan jikalau Allah melafalkan rezeki kepada hamba-hambanya tentulah mereka akan melampaui batas di bumi ini". Ketiga, Allah menciptakan langit dan bumi dan segala apa yang di antara kedua untuk digali, dielaborasi dan dimanfaatkan untuk kepentingan manusia.

4. Kegiatan produksi dalam perspektif Islam Bersifat alturistik sehingga produsen tidak hanya mengejar keuntungan maksimum saja. Produsen harus mengejar tujuan yang lebih luas sebagaimana tujuan ajaran Islam yaitu falah di dunia dan akhirat. Kegiatan produksi juga harus berpedoman kepada nilai-nilai keadilan dan kebajikan bagi masyarakat prinsip pokok produsen yang islami yaitu:
 - a. Memiliki komitmen yang penuh terhadap keadilan
 - b. Memiliki dorongan untuk melayani masyarakat sehingga segala keputusan perusahaan harus mempertimbangkan hal ini

- c. Optimasi keuntungan diperkenankan dengan batasan dunia prinsip di atas.¹⁷

Manajemen produksi adalah penerapan manajemen berdasarkan fungsinya untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang ditetapkan berdasarkan keinginan konsumen, dengan teknik produksi yang seefisien mungkin.¹⁸

Manajemen produksi adalah kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber daya organisasi secara efektif dan efisien dalam rangka menciptakan serta menambah kegunaan suatu barang dan jasa. Tujuan manajemen produksi adalah untuk mengatur produksi barang atau jasa dalam jumlah, kualitas, harga, waktu dan tempat tertentu sesuai dengan kebutuhan konsumen. Tujuan lain dari manajemen produksi adalah agar konsumen maupun produsen atau perusahaan merasa puas atau memperoleh keuntungan. Konsumen puas dengan barang atau jasa yang dibelinya. Produsen atau perusahaan puas dengan laba atau keuntungan yang

¹⁷ Abdul Ghofur, *Pengantar Ekonomi Syariah*, (Depok : PT RajaGrafindo Persada, 2017), h.90-92.

¹⁸ Ernie Tisnawati Sule dan Kurniawan Saefullah, *Pengantar Manajemen Edisi Pertama*, (Jakarta : Kencana Prenada Media Grup, 2017), h.14.

didapatkannya. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam manajemen produksi yaitu:

1. Pemilihan atau seleksi (*selection*) dan desain produk yang berhubungan dengan upaya mengembangkan produk melalui penelitian terus-menerus. Pemilihan berkaitan dengan keputusan yang menyangkut pemilihan proses produksi dari berbagai barang yang akan diproduksi dan jasa yang dihasilkannya. Maksudnya memilih bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.
2. Manajemen persediaan berhubungan dengan menetapkan jumlah produk agar setiap permintaan konsumen dapat dilayani. Aspek ini juga sering dikatakan sebagai perancangan (*engineering*) keputusan yang menyangkut penggunaan metode-metode pelaksanaan suatu proses produksi atau jasa kerja untuk memproduksi barang.
3. Pengendalian mutu, berhubungan dengan penetapan kualitas produk untuk memuaskan konsumen. Pengendalian sering disebut sebagai pengawasan (*controlling*) yaitu prosedur-prosedur yang menyangkut pengambilan tindakan korektif dalam kegiatan produksi barang atau penyediaan jasa.
4. Pembaharuan (*innovating*) adalah kegiatan memperbaiki yang diperlukan dalam sistem produksi

berdasarkan perubahan permintaan, tujuan organisasi, teknologi dan manajemen.

Dasar hukum manajemen produksi yaitu dasar hukum dalam Al-Qur'an dan Hadist sebagai sumber yang fundamental dalam islam banyak sekali memberikan dorongan untuk bekerja dan memproduksi. Dalam surah At-Taubah ayat 105 Allah menyuruh manusia untuk bekerja.

وَقُلْ اَعْمَلُوا فَسَيَرَى اللّٰهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ وَسَتُرَدُّونَ اِلَىٰ عِلْمِ الْغَيْبِ
وَالشَّهَادَةِ فَيُنَبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ

Artinya:

“Dan Katakanlah : bekerjalah kamu, maka Allah dan rasulnya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui itu, akan ghaib yang nyata, lalu diberitahukannya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan”. (Qs At_Taubah: 105).¹⁹

Pada dasarnya ekonomi Islam itu sendiri berkaitan erat dengan kehidupan perekonomian manusia. Baik itu berhubungan dengan kesejahteraan manusia, sumber daya, distribusi, tingkah laku manusia, apakah sebagai

¹⁹ Quraisy Syihab, *Al-Qur'an dan Budaya Kerja, Dalam Munzir Hitami* (ed), Islam KerasKerja, (Pekanbaru : Suska Press, 2005), h. 16

pedagang atau pengusaha, industri ataupun pemerintah. Islam mendorong umatnya untuk bekerja atau memproduksi bahkan menjadikannya sebagai sebuah kewajiban terhadap orang-orang yang mampu lebih dari itu Allah SWT akan memberikan balasan yang setimpal.²⁰

Hadis-hadis dari Nabi Muhammad S.A.W berikut ini juga mendorong manusia untuk mencari kehidupan.

1. Nabi S.A.W bersabda: Mencari Rizki yang halal adalah kewajiban sesudah kewajiban utama (shalat)
2. Dilaporkan bahwa Nabi S.A.W bersabda: Jika kalian usai mengerjakan sholat shubuh, janganlah tidur agar kalian dapat menggunakan waktu untuk mencari rizqi.²¹

B. Tinjauan Tentang Biji Pepaya

Pada tinjauan tentang *kopaya*, akan dibahas mengenai pengertian kopaya, dan biji pepaya beserta khasiatnya.

1. Kopaya (Kopi Biji Pepaya)

Kopaya adalah salah satu produk kopi non kafein yang terbuat dari biji pepaya, kopaya yang berbahan dasar biji pepaya yang dikeringkan dibawah matahari langsung, kemudian di gongseng menggunakan cara tradisional dengan dicampurkan dengan daun pandan

²⁰ Afzalur Rahman, *Doktrin Ekonomi Islam*, (Jakarta: PT. Dana Bakti Wakaf, 1995),h.230-231.

²¹ Fauziyah, *Teori Produksi Dalam perspektif Hukum Islam Dan Konvensional*, As-Salam I, Vol.6, No.2, (2017), h.194-195.

untuk menambah aroma yang harum dan khas, kemudian ditumbuk menggunakan lesung dan diayak untuk memisahkan bagian yang kasar dan halus. Kopaya sangat bagus untuk dinikmati dengan susu atau madu, kopaya memiliki aroma khas yang beda dari kopi kopi yang lain. Biji pepaya yang digunakan dalam produksi yang kami lakukan yaitu biji yang berwarna hitam, kami mengambil biji pepaya dari lahan perkebunan dan juga di penampungan pepaya (toke).

2. Tentang biji papaya dan khasiat

Di dalam buah pepaya banyak khasiat yang terkandung, begitu juga di dalam bijinya. khasiat dari biji papaya cukup besar untuk menjaga kesehatan tubuh dan menangkal berbagai penyakit, adapun manfaat yang terkandung didalam biji papaya sebagai berikut : Kaya Nutrisi, tidak hanya buahnya saja yang kaya nutrisi, ternyata biji papaya juga kaya akan protein, lemak, magnesium, kalsium, fosfor. Selanjutnya Menjaga Pencernaan, sama halnya dengan daging buah, ternyata biji papaya juga mengandung enzim pencernaan dalam jumlah yang besar sehingga sangat ampuh dalam mengatasi masalah pencernaan. Kemudian Menyembuhkan Hati, sebuah studi sudah membuktikan bahwa mengonsumsi biji papaya yang sudah dihancurkan dan dicampur dengan jus lemon

sebanyak dua kali sehari akan membantu menyembuhkan penyakit sirosis hati (penyusutan hati akibat mengonsumsi alkohol berlebihan). Kemudian Antioksidan, biji pepaya merupakan antioksidan yang sangat bagus untuk melindungi tubuh dari kerusakan radikal bebas. Selanjutnya Anti Bakteri, ekstrak dari biji pepaya akan membantu menyerang berbagai bakteri jahat seperti *Escherichia Coli*, *Staphylococcus*, dan *Salmonella*, yang ada dalam system pencernaan kita. Kemudian Mencegah Peradangan, biji pepaya memiliki sifat anti inflamasi yang baik bagi tubuh sehingga dapat menyembuhkan kemerahan pada kulit, pembengkakan atau nyeri sendi. Dan yang terakhir Mencegah Virus, ternyata biji pepaya mampu memerangi virus jahat yang ada pada tubuh. Bahkan di Costa Rika, Amerika Tengah, biji pepaya dianggap sebagai obat herbal yang dapat menyembuhkan penyakit demam berdarah.

Kebanyakan dari mereka, setelah mengonsumsi buah pepaya adalah membuang bijinya, mereka membuang begitu saja. Mereka belum menyadari bahwa yang dibuang itu sebenarnya masih ada manfaatnya.²²

²² Toni Wifianto dan Muhammad Jamaluddin Al khoir, “Pemanfaatan Biji Pepaya Sebagai Kopi”(2018),h.1-3

Biji pepaya mengandung senyawa-senyawa steroid. Kandungan biji dalam buah pepaya kira-kira 14,3% dari keseluruhan buah pepaya. Selain mengandung asam-asam lemak, biji pepaya diketahui mengandung senyawa kimia lain seperti golongan fenol, alkaloid, triterpenoid dan saponin. Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam-asam lemak tertentu.²³

Berdasarkan penelitian Sukadana dkk tahun 2008, biji pepaya diketahui bahwa di dalam biji pepaya yang berwarna putih mengandung senyawa triterpenoid aldehida dengan karakteristik gugus fungsi: $-CH_2$, $-CH_3$, dan $C=O$ yang mempunyai potensi sebagai antibakteri pada konsentrasi 1.000 ppm terhadap bakteri uji *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* dengan diameter daerah hambat sebesar 10 mm untuk bakteri *Escherichia coli* dan 7 mm untuk bakteri *Staphylococcus aureus*. Biji pepaya juga

²³Mariati, "Optimasi Pembuatan Kopi Pepaya (*Carica papaya*)", Jurnal Teknologi Agro-Industri, Vol. 2 No. 2, (2015), h.1

merupakan sumber saponin yang cukup baik dan mempunyai sifat antimikrobia. Biji pepaya yang digunakan pada penelitian ini adalah biji pada buah pepaya umur 2, 3, dan 5 bulan dengan bakteri uji *Escherichia coli* dan *Streptococcus pyogenes*. *Escherichia coli* mewakili bakteri penyebab penyakit diare dan bakteri Gram negatif, sedangkan *Streptococcus pyogenes* mewakili bakteri penyebab penyakit kulit dan bakteri Gram positif. Alasan memilih ketiga umur ini karena ingin membandingkan kemampuan menghambat bakteri dari ketiga umur tersebut, yang pada dasarnya dari warna biji dari ketiga umur tersebut terdapat perbedaan. Diharapkan perbedaan tingkat umur buah memengaruhi kemampuan dalam menghambat pertumbuhan bakteri. Penelitian ini ingin mengetahui apakah umur buah memengaruhi daya antibakteri pada bakteri uji. Metode yang dapat digunakan dalam pengujian aktivitas bakteri ekstrak biji pepaya adalah dengan menggunakan metode spread plate, semua ini bertujuan untuk mengetahui keefektifan atau kekuatan ekstrak biji pepaya dalam menghambat atau mematikan bakteri uji, dengan cara mengukur zona hambatan yang terdapat di sekitar zat uji.²⁴

²⁴Maria Martiasih, "Aktivitas Anti Bakteri Ekstrak Biji Pepaya (Carica

Pembuatan kopi dari bahan dasar biji pepaya diharapkan mampu mengubah paradigma masyarakat tentang kandungan kafein pada biji kopi, sehingga masyarakat bisa mengetahui yang mana proses penyangraian kopi biji Pepaya yang berkualitas baik. Pada penelitian, minuman kopi yang berbahan dasar biji pepaya yang dikombinasikan dengan biji buah nangka menjadi alternatif pengganti kopi non kafein. Pada penelitiannya menggunakan lama penyangraian yang berbeda-beda dengan produk kopi non kafein. Dengan produk yang paling disukai panelis yaitu kopi dengan kriteria warna hitam kecoklatan, tekstur halus berempas, aroma harum, dan rasa yang pahit.

Kompleksnya kandungan senyawa yang terkandung didalamnya menjadikan biji pepaya sebagai bahan yang dapat dimanfaatkan menjadi bahan olahan yang dapat dikonsumsi dan memberikan manfaat bagi kesehatan manusia. Biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai jus yang berkhasiat menurunkan kadar kolesterol tubuh dan sebagai antioksidan melalui zat fitokimia yang dikandungnya yaitu meliputi *flavonoid*, *saponin*, dan *tannin*. Selain itu biji pepaya dapat diolah menjadi minuman kopi yang baik

papaya L.) Terhadap Escherichia Coli Dan Streptococcus Pyogenes”,h.1

untuk kesehatan terutama dalam pengobatan hyperlipidemia. Waktu penyangraian kopi dengan berbagai variasi suhu akan menyebabkan terjadinya sifat fisik pada biji kopi tersebut, yaitu penurunan kadar air yang cepat, peningkatan kerapuhan dan mempercepat perubahan warna kegelapan.²⁵

C. Kelemahan Dan Keunggulan Kopaya

1. Kelemahan kopaya
 - a. Banyak masyarakat yang kurang menyukai aroma khas dari getah pepaya
 - b. Susahnya untuk mencari dan mengumpulkan biji pepaya
 - c. Masih banyak masyarakat yang belum terbiasa untuk mengonsumsi kopi berbahan dasar biji pepaya
2. Keunggulan kopaya
 - a. Harga produk ekonomis
 - b. Memiliki khasiat diantaranya, sebagai obat gangguan pencernaan, diare dan penyakit kulit.
 - c. Kurang nya pesaing karna belum banyak yang memasarkan kopi biji pepaya

D. Analisis Produk

²⁵ Ika Okhtora Angelia, “Uji Karakteristik Kopi Non Kafein Dari Biji Pepaya Dengan Variasi Lama Penyinaran, *Journal of Agritech science*”, Vol. 2 No. 1, (2018), h.17-18

Kotler dan Armstrong, mendefinisikan produk adalah semua hal yang dapat ditawarkan pada pasar untuk menarik perhatian, akuisisi, penggunaan atau konsumsi yang dapat memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan.²⁶

Produk adalah objek yang sangat vital yang memengaruhi keberhasilan perusahaan dalam mendatangkan tingkat keuntungan atau laba yang akan tetap menjaga aktivitas operasional dan kesehatan keuangan perusahaan. Secara luas, produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepasar untuk memuaskan sesuatu kebutuhan atau keinginan.²⁷

Usaha yang akan kami jalankan adalah pembuatan dan penjualan kopi non kafein berbahan dasar limbah biji pepaya. Biji pepaya mengandung senyawa-senyawa steroid. Kandungan biji dalam buah pepaya kira-kira 14,3% dari keseluruhan buah pepaya. Selain mengandung asam-asam lemak, biji pepaya diketahui mengandung senyawa kimia lain seperti golongan fenol, alkaloid, triterpenoid dan saponin. Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam-asam

²⁶ Nana Herdiana Abdurrahman, *Manajemn Strategi Pemasaran*, (Bandung: Cv. Pustaka Setia, 2018), H.71.

²⁷ Agus Hermawan, *Komunikasi Pemasaran*, (Jakarta: Erlangga, 2012), H.36.

lemak tertentu. Prodik ini diharapkan membantu masyarakat yang peminum kopi bisa kapan saja di konsumsi tanpa takut efek samping nya yaitu mengantuk karena kopi biji pepaya ini tidak mengandung kafein.

Jenis produk yang dihasilkan dalam usaha ini adalah minuman berupa kopi biji pepaya dengan rasa warna sama seperti pada kopi pada umumnya tetapi kopi biji pepaya tetapi tidak membuat rasa kantuk karena kopi biji pepaya ini non kafein (tidak membuat kantuk). Pemilihan biji pepaya sebagai bahan dasar karena biji pepaya banyak beranggapan hanya sebagai limbah dan dibuang saja. Nama produk yang akan kami buat dan jualkan ini kami beri nama “KOPAYA (Kopi Biji Pepaya)”.

Karakteristik dari produk ini yaitu berupa biji pepaya yang dikeringkan lalu di sangrai kemudian tumbuk menjadi serbu kopi pada umumnya.

Dalam produksi pemasaran pada bulan pertama kami mulai melakukan produksi terhadap produk kami “*kopaya*” yaitu berjumlah 95 pcs/ bungkus, pada bulan ke dua produksi pemasaran berjumlah 105 pcs/bungkus, dan pada bulan ke tiga produksi pemasarannya berjumlah 100 pcs/bungkus.

E. Lokasi Usaha

Lokasi usaha juga salah satu hal penting dalam

menarik konsumen. Selain dengan rasa dan kualitas barang yang di perhatikan, lokasi juga sangat mempengaruhi konsumen dalam membeli produk yang di inginkan atau di nikmati. Bahwasannya jika lokasi tersebut strategis, maka konsumen akan lebih nyaman untuk membeli produk yang di tawarkan. Sebaliknya, jika wilayah atau daerah pembuatan produk sangat jauh maka konsumen bisa mengurungkan niat atau ragu.

Lokasi usaha merupakan pusat kegiatan bisnis. Baik teknis, administrasi maupun manajerial. Sebab, dengan tempat yang strategis dapat memperbesar peluang untuk mendapatkan konsumen. Sebaliknya, jika tempat kurang bagus maka penjualan pun nantinya kurang maksimal.

Lokasi usaha juga pemacu biaya yang begitu signifikan, lokasi usaha memiliki kekuatan untuk membuat atau menghancurkan strategi bisnis sebuah usaha. Disaat pemilik usaha memutuskan lokasi usahanya dan beroperasi di satu lokasi tertentu, banyak biaya akan menjadi tetap dan sulit untuk dikurangi. Pemilihan lokasi usaha mempertimbangkan antara strategi pemasaran jasa dan preferensi pemilik.

Pemilihan lokasi usaha merupakan salah satu keputusan bisnis yang harus dibuat secara hati-hati. Penelitian-penelitian terdahulu menemukan bahwa lokasi

usaha berpengaruh terhadap kesuksesan atau keberhasilan usaha. Namun, penelitian-penelitian tersebut masih didominasi oleh pemilihan lokasi di sektor manufaktur, industri teknologi tinggi, dan perusahaan besar, dimana pemilihan lokasi usaha-usaha tersebut didorong oleh pertimbangan besarnya biaya transportasi bahan produksi.

Ketepatan pemilihan lokasi merupakan salah satu faktor yang perlu dipertimbangkan oleh seorang pengusaha sebelum membuka usahanya. Pemilihan lokasi yang tepat seringkali menentukan keberhasilan suatu usaha. Kesalahan pemilihan lokasi dapat menghambat keberhasilan usaha. Menurut Kotler (2008:51) ”Salah satu kunci menuju keberhasilan/sukses adalah lokasi, lokasi dimulai dengan memilih komunitas”. Keputusan ini sangat bergantung pada potensi pertumbuhan ekonomis dan stabilitas, persaingan, iklim bisnis, dan sebagainya.²⁸

Melihat dari kondisi dan situasi sekarang, kami memilih lokasi yang tidak terlalu jauh dari pusat Kota dan juga masih bisa dijangkau masyarakat daerah lain. Selain itu lokasi usaha yang kami pilih juga dekat dengan kampus UINFAS Bengkulu sehingga sangat strategis bagi para Mahasiswa/i UINFAS Bengkulu untuk menikmati

²⁸Sandra Fitriyani Trisna Murni Sri Warsono,” Pemilihan Lokasi Usaha Dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro Dan Kecil”, 48-49.

produk kami. Kami telah memilih lokasi tempat usaha kami yakni di Jln Padat Karya 3A, Bedengan Cikeydiwa, Kelurahan Sumur Dewa, kecamatan Selebar, Kota Bengkulu. Akan tetapi lokasi ini mempunyai suatu tantangan yaitu masuk ke gang, sehingga pemasarannya lebih banyak dengan menggunakan media sosial. Kemudian apabila konsumen ingin membeli produk ini bisa secara offline.

F. Analisa Kelayakan Program

Pada analisis kelayakan usaha, yaitu aspek pasar . menganalisis seberapa besar potensi pasar yang ada untuk produk yang ditawarkan dan seberapa besar market share yang dikuasai oleh pesaing dewasa ini, aspek legal dan lingkungan bertujuan untuk meneliti keabsahan, kesempurnaan , dan keaslian dari dokumen-dokumentasi yang dimiliki.²⁹

Studi kelayaan usaha ini dilakukan dimulai dengan Survei Pasar, dilakukan dengan cara survei dari pasar ke pasar untuk mengetahui peluang/prospek kopi biji papaya ini di pasaran. Hasil yang diharapkan dari survei pasar ini adalah peningkatan penjualan, promosi dan juga perluasan pasar. Serta belum adanya wirausahawan yang

²⁹Reva Fiqih Lauzuardi Dan Lisy Fitria, Abu Bakar, 2014, “*Kelayakan Usaha Mobiele Carwash Kota Bandung*”, *Jurnal Online Institut* , Vol, 01, No. 3, hal. 48.

memproduksi limbah biji pepaya yang ada pada pedagang buah di Pasar Panorama dan sekitarnya. Dari pengolahan limbah tersebut para pedagang buah merasa diuntungkan karena telah mengurangi buah yang telah menjadi limbah tersebut. Setelah beberapa waktu mengamati pola konsumsi konsumen, tercetuslah ide bisnis kopi dari limbah biji pepaya. Promosi produk akan dilakukan di minggu ke 2, 3 dan ke 4. Setelah promosi dilakukan cukup gencar, bulan ke-3 sampai ke-6 dilakukan produksi dan penjualan. Pada bulan ke-6 juga akan dilakukan evaluasi seputar kendala apa yang dihadapi.

Hasil parameter laboratorium produk kopaya yang diamati yaitu uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma, dan warna, sedangkan analisis kimia berupa, kadar air, kadar abu, kadar kafein, Padatan tak larut dalam air, dan Total Koloni Mikroba

1. Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap rasa kopi bubuk biji pepaya menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis rata-rata 3,30-4,00 artinya masih pada taraf biasa/netral sampai suka. Perlakuan A1 yaitu 3,3 perlakuan A2 yaitu 3,3 perlakuan A3 4,00 Dari ketiga perlakuan ini perlakuan A3 yang paling disukai. Karena semakin lama penyangraian maka cita rasa khas kopi sangrai semakin terbentuk dan

menurut panelis rasa dari perlakuan dari A3 sudah memiliki cita rasa kopi sangrai yang diinginkan.³⁰

2. Warna

Dari hasil uji organoleptik, warna dari 3 perlakuan berada pada kisaran 3,53 - 4,20 artinya masih pada taraf biasa/netral sampai pada taraf suka. Perlakuan A1 yaitu 3,53 perlakuan A2 yaitu 3,7 perlakuan A3 yaitu 4,2. Perlakuan A3 merupakan perlakuan yang warnanya paling disukai oleh panelis karena menghasilkan warna kopi yang tepat yaitu dengan warna kopi cokelat kehitaman. Hal ini disebabkan oleh proses penyangraian biji pepaya yang maksimal sehingga menghasilkan biji kopi pepaya yang tersangrai dengan warna cokelat kehitaman. Karena proses penyangraian itu sendiri dapat menyebabkan terjadinya perubahan sifat fisik pada biji kopi tersebut, yaitu dapat mempercepat perubahan warna.³¹

3. Aroma

³⁰ Mulato Dan Sri, *Simposium Kopi 2002 Dengan Tema Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*, Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia, (2002)

³¹ Nugroho Dan Joko W.K, *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik - Mekanis Biji Kopi Robusta*, Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. (2009), Issn 2081-7152.

Nilai rata-rata uji organoleptik dari aroma/bau kopi bubuk biji pepaya yaitu berkisar antara 3,20 - 4,03 yaitu antara netral sampai suka. Dari ketiga perlakuan ini, A3 yaitu 4,03 (lama penyangraian 80 menit) adalah yang disukai oleh panelis, karena masih memiliki bau khas biji pepaya. Sedangkan pada perlakuan A1 yaitu 3,2 (lama penyangraian 60 menit) dan A2 yaitu 3,33 (lama penyangraian 70 menit) menurut panelis aromanya biasa/netral. Hal ini disebabkan pada perlakuan A3 kopi yang dihasilkan lebih dominan khas aroma kopi sangrai. Karena semakin lama proses penyangraian maka aroma khas kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas akan terbentuk.³²

4. Kadar Air Kopi Bubuk Biji Pepaya

Nilai rata-rata kadar air kopi bubuk biji pepaya berkisar antara 2,39-4,11%. Rata-rata kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan A1 yaitu 4,11%, Perlakuan A2 yaitu 2,86% sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A3 yaitu 2,39%. Penurunan kadar air ini disebabkan oleh lamanya proses penyangraian pada masing-masing perlakuan.

³² Mulato Dan Sri, *Simposium Kopi 2002 Dengan Tema Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*, Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia, (2002).

Semakin lama proses penyangraian pada biji pepaya pada pembuatan kopi bubuk biji pepaya maka semakin rendah pula kadar air yang diperoleh. Meningkatnya suhu dan lama penyangraian maka semakin banyak pula penguapan air dari bahan itu sendiri.³³

Dari hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan A1 sangat berbeda nyata dengan perlakuan A2 dan perlakuan A3, tetapi perlakuan A2 Tidak berbeda nyata dengan perlakuan A3. Dari ketiga perlakuan ini, A1 belum memenuhi SNI kopi sangrai yaitu maksimal 4% (SNI.01-2983-1992) akan tetapi perlakuan A2 dan perlakuan A3 sudah memenuhi SNI kopi sangrai yaitu maks. 4% karena kadar air yang diperoleh perlakuan A2 (2,86%) dan perlakuan A3 (2,39%) lebih rendah dari standar SNI kopi sangrai yang ditetapkan.

5. Kadar Abu Kopi Bubuk Biji Pepaya

Nilai rata-rata kadar abu berkisar antara 7,41% - 8,75%. Nilai rata-rata kadar abu tertinggi terdapat pada perlakuan A1 (lama penyangraian 60 menit) yaitu 8,75%, perlakuan A2 (lama penyangraian 70 menit) yaitu 8,15% sedangkan nilai rata-rata kadar abu terendah terdapat pada perlakuan A3 (lama penyangraian 80 menit) yaitu 7,41%. Hal ini

³³ Estiasih, T. Dan Ahmadi, K, *Teknologi Pengolahan Pangan*, (Jakarta: Pt. Bumi Aksara, 2009), h.236-237

disebabkan oleh perbedaan lama proses penyangraian. Semakin lama proses penyangraian maka akan menyebabkan kadar abu menurun, hal ini seiring dengan adanya penurunan kadar air selama proses penyangraian dan peningkatan kerapuhan pada biji kopi sehingga menyebabkan kandungan mineral pada masing-masing perlakuan rendah sehingga kadar abu.³⁴ Abu adalah sisa hasil pembakaran suatu bahan organik. Kadar abu suatu bahan berhubungan dengan kandungan mineral-mineral yang terdapat di dalam bahan tersebut. Kadar abu yang diperoleh semua perlakuan kopi bubuk biji pepaya berkisar antara 7,41-8,75% dan dikatakan telah memenuhi standar SNI kopi sangrai yaitu dengan kadar abu berkisar antara 7-14% (SNI.01-2983- 1992).

6. Kadar Padatan Tidak Larut Air Pada Kopi Bubuk Biji Pepaya

Nilai rata-rata kadar padatan tidak larut air pada kopi bubuk biji pepaya berkisar antara 8,25 – 39,39 %. Rata-rata kadar padatan tidak larut air tertinggi terdapat pada perlakuan A1 yaitu 35,39%, perlakuan A2 yaitu 17,96% sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A3 yaitu 8,25%. Penurunan kadar

³⁴ Nugroho. Joko W.K, *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik - Mekanis Biji Kopi Robusta*, Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian, (2009), Issn 2081-7152.

padatan tidak larut air ini disebabkan oleh lamanya proses penyangraian pada masing-masing perlakuan. Semakin lama proses penyangraian pada biji pepaya pada pembuatan kopi bubuk maka semakin rendah pula kadar padatan tidak larut air yang diperoleh. Bahwa dengan meningkatnya suhu dan lama penyangraian maka semakin meningkatkan kerapuhan pada biji kopi tersebut sehingga kadar padatan tidak larut air semakin sedikit.³⁵

7. Total Mikroba Pada Kopi Bubuk Biji Pepaya

Nilai rata-rata total mikroba pada kopi bubuk biji pepaya berkisar antara 1,33 – 135,33 koloni/gram. Rata-rata total mikroba tertinggi terdapat pada perlakuan A1 yaitu 135,33 koloni/gram, perlakuan A2 94 koloni/gram, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan A3 yaitu 1,33 koloni/gram. Penurunan total mikroba ini disebabkan oleh rendahnya kadar air pada masing-masing perlakuan. Hal ini juga dipengaruhi oleh lamanya proses penyangraian karena semakin lama proses penyangraian pada biji pepaya pada pembuatan kopi bubuk maka semakin rendah pula kadar air yang diperoleh sehingga total mikroba yang diperoleh kopi bubuk biji pepaya

³⁵ Nugroho. Joko W.K, *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik - Mekanis Biji Kopi Robusta*, Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian, (2009), Issn 2081-7152.

rendah. Semakin tinggi kandungan air suatu bahan maka tingkat kerusakannya semakin cepat dan semakin rendah kadar air suatu bahan maka semakin lambat tingkat kerusakan bahan itu sendiri karena air itu sendiri merupakan tempat tumbuhnya mikroba.

G. Analisis Keuntungan

Analisis keuntungan dari penjualan produk kopaya yang kami pasarkan selama 3 bulan adalah sebagai berikut:

Harga kopaya Rp.10.000

Kebutuhan modal awal

Tabel 2.1 Rekap Biaya Peralatan Kopaya

Rekap Biaya	Jumlah	Harga Peralat	Total
Tabung gas	1	85.000	85.000
Pisau	2	5.000	10.000
Wajan	1	45.000	10.000
Timbangan	1	100.000	100.000
Baskom	2	10.000	20.000
Nampan	5	15.000	75.000
Lesung	1	150.000	150.000

Kemasan	12 pack	20.000 (isi 25 lembar)	240.000
Stiker	11 kajang	10.000	110.000
Total Investasi Peralatan			Rp.835.000

Pada tabel diatas menunjukkan rekap biaya peralatan yang dikeluarkan dalam memproduksi produk kopaya sejumlah Rp.835.000

Tabel 2.2 Rekap Biaya Bahan Kopaya

Rekap Bahan	Jumlah	Harga Bahan	Total Harga
Pepaya Sortiran	6 Karung	20.000	120.000
Daun Pandan	6 Ikat	5.000	30.000
Total Investasi Bahan			Rp.150.000

Pada tabel diatas menunjukkan rekap biaya bahan yang dikeluarkan dalam memproduksi produk kopaya sejumlah Rp.150.000

Investasi Modal Kerja :

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industry kecil Kopaya dalam kemasan adalah Total Investasi + Total Biaya Bahan Baku

Rp.835.000 + Rp. 150.000 sehingga total Rp.985.000

Perhitungan Biaya Produksi:

Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

1. Penyusutan
2. Umur alat selama 2 tahun
3. Hingga akhir alat Rp.0
4. Produk laku terjual semua
5. Biaya bensin merupakan biaya tetap
6. Selama 1 kali produksi dapat memproduksi 50 kemasan kopaya
7. Hari kerja 1 bulan 2 kali memproduksi sehingga produksi sebulan adalah 100 pack kemasan jadi selama 3 bulan memproduksi 300 pack

a. Biaya Tetap Per Bulan Selama 3 Bulan

Penyusutan $\text{Rp.}835.000 / 3\text{bulan} = \text{Rp } 278.333$

Telpon DLL $= \text{Rp } 100.000 +$

Total **Rp. 378.333**

b. Biaya Variabel

Biaya variabel yaitu biaya yang akan selalu berfluktuasi sejalan dengan perubahan volume produksi. Jika volume produksi bertambah, kelompok biaya ini juga akan bertambah secara proporsional. Jika produksi dihentikan, biayanya pun tidak akan ada lagi. Yang termasuk biaya

variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, sebagian biaya overhead pabrik, dan sebagian biaya pemasaran.³⁶

Dalam sekali produksi dibutuhkan komponen biaya sebagai berikut:

1 Karung Biji Pepaya	Rp 20.000
1 Ikat Daun Pandan	Rp 5.000 +
Total	Rp. 25.000

Dengan modal 25.000 bisa menghasilkan 50 pcs

Biaya produksi untuk tiap bungkus Kopaya (Kopi Biji Pepaya) adalah:

Biaya Tetap =Rp.835.000 /300kemasan =Rp.2.783

Biaya variabel =Rp.25.000 /50kemasan =Rp.500 +

Biaya produksi per bungkus =Rp.3.283

c. Perhitungan Titik Impas

Break even point adalah posisi dimana perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita kerugian. BEP atau titik impas sangat penting bagi manajemen untuk mengambil keputusan untuk menarik produk atau mengembangkan produk, atau untuk menutup anak perusahaan yang tidak menguntungkan. Dengan kata lain, suatu usaha dikatakan impas jika

³⁶ Levi Ana Wulansari” Pengaruh Biaya Tetap, Biaya Variabel, Dan Volume Penjualan Yang Melampaui Break-Even-Point Terhadap Tingkat Laba Pada Pabrik Gula Modjopangoong Tulungagung”(2019),h.3.

jumlah pendapatan atau revenue (penghasilan) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba kontribusi hanya dapat digunakan untuk menutup biaya tetap saja.³⁷

Perhitungan produksi per kemasan = Rp 3.283

Harga jual rata-rata = Rp 10.000

BEP (Break Even Point) =

$$\frac{\text{biaya tetap}}{\text{Harga jual} - \text{biaya variabel}}$$
$$\frac{\text{Rp.835.000}}{10.000 - \text{Rp.3.283}}$$
$$= 124 \text{ Bungkus}$$

Untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp 10.000 per Bungkus, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 124 Bungkus. Jika penjualan tidak sampai 124 Bungkus, maka perusahaan terindikasi merugi karena biaya produksi tidak tertutupi.

³⁷Heru Maruta” Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen“, (2019), Hlm.3.

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang diperlukan untuk tahapan pembuatan kopaya sebagai berikut :

Tabel 3.1 Alat Pembuatan Kopaya

Nama	Jumlah
Pisau	2 buah
Baskom	2 buah
Nampan	5 buah
Timbangan	1 buah
Spatula	2 buah
Gas	1 tabung

Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kopaya

Nama	Jumlah
Pepaya/Biji pepaya	6 karung
Daun pandan	6 ikat

B. Proses Pembuatan

Pembuatan produk kewirausahaan ini menggunakan bahan dari biji papaya pilihan yang mudah didapat dan harganya pun terjangkau. Berikut proses pembuatan kopi biji papaya:

Bahan-bahan yang digunakan:

1. Biji papaya
2. Daun pandan

Langkah-langkah:

Langkah-langkah pembuatan kopi biji papaya melalui tahap persiapan. Tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian (finishing).

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal untuk memulai suatu pekerjaan sehingga akan mempermudah dan memperlancar didalam proses pembuatan. Tahap persiapan meliputi : menyediakan biji pepaya, penyediaan air dan daun pandan, dan penyediaan pisau dan nampan.

a. Penyediaan biji papaya

Biji papaya yang disiapkan adalah biji papaya jenis papaya California dan papaya lokal yang sudah matang dengan ciri – ciri yaitu : kulit buah sudah bewarna kuning atau merah, bagian

dalamnya berwarna merah dengan warna biji berwarna hitam.

b. Penyediaan air dan daun pandan

Air yang sudah disediakan didalam baskom kemudian masukan daun pandan yang sudah diris dengan ukuran satu ruas jari lalu diamkan selama 1-2 jam agar daun pandan dan air tercampur menyeluruh

c. Penyediaan pisau dan nampan

Pisau yang digunakan yaitu pisau yang masih baru dan tajam , nampan yang digunakan terbuat dari anyaman bambu sehingga kuat dibawah sinar matahari

2. Tahap pelaksanaan

a. Sortasi

Sebelum buah pepaya diambil bijinya dan diproses, disertai terlebih dahulu untuk memilih yang mana bagus untuk diproduksi

b. Membelah

Setelah di sortasi , buah papaya kemudian dibelah hingga lebih memudahkan untuk memisahkan buah dan bijinya. Membelah papaya dan mengambil bijinya dapat dengan menggunakan pisau. Proses membelah dan memisahkan biji pepaya dilakukan selama kurang

lebih satu jam, sesuai dengan jumlah kebutuhan produksi.

c. Pencucian

Setelah dipisahkan , kemudian biji pepaya dicuci menggunakan air bersih dicampur daun pandan dan diremas remas menggunakan tangan untuk membersihkan lendir pada biji pepaya. Hindari penggunaan air yang mengandung kaporit atau terkontaminasi bahan kimia. Penggunaan air yang mengandung kaporit akan dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri dan dapat membuat biji pepya menjadi cepat busuk.

d. Pengeringan / Penjemuran.

Setelah biji pepaya direndam dengan air pandan, kemudian tiriskan dengan menggunakan penjemuran terbuat dari anyaman bambu/tampah, plat seng dengan ukuran bisa 120 cm x 60 cm, atau dapat dengan menggunakan terpal. Pengeringan bisa dilakukan dengan menggunakan energi matahari. Penjemuran dengan menggunakan terpal lebih praktis penanganannya jika terjadi hujan. Penjemuran dengan menggunakan naman dari plat lebih cepat kering. Jika panas matahari normal maka penjemuran dapat dilakukan minimal 3 hari.

e. Pengongsengan

Setelah biji papaya kering , lalu siapkan wajan bersih lalu nyalakan api kecil , kemudian masukan irisan daun pandan agar mrnambah aroma khas pada biji papaya .jangan lupa dibolak-balik agar merata dan tidak gosong. Jangan sampai terlalu hitam karena biji papaya ini memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan biji kopi pada umumnya. Proses penggorengan dilakukan selama kurang lebih 30 menit menggunakan api kecil. Lalu buang daun pandan yang telah layu jangan samapai daun pandan nya ikut gosong bersama biji papaya.

f. Penumbukan dan penyaringan

Setelah digongseng, siapkan lesung yang bersih ditumbuh hingga biji papaya benar benar hancur, lalu setelah di tumbuk lakukan penyaringan menggunakan saringan yang telah disiapkan lalu saring bubuk biji papaya ke atas nampan atau toples yang sudah disediakan.

g. Pengemasan

Setelah proses penumbukan, letakkan bubuk biji pepaya di tempat terbuka agar bubuk biji pepya cepat dingin. Jenis kemasan sesuai dengan tujuan pasar, kemasan plastik umumnya

digunakan untuk produk eceran, sedangkan kemasan aluminium umumnya pemasaran ke industri atau pedagang besar.

C. Proses Pemasaran

Secara sederhana, berikut ini adalah model lima tahap proses pemasaran menurut Philip Kotler:³⁸

1. Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan
2. Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan
3. Mendesain program pemasaran terpadu (bauran pemasaran)
4. Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan
5. Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan ekuitas pelanggan.

Adapun proses pemasaran produk kopi biji pepaya (KOPAYA) yakni dengan menggunakan media sosial yaitu dengan menyebarkan brosur produk Kopi Biji Pepaya melalui media seperti instagram, Whatsapp, atau Instagram dan lain-lain dan cara yang ke dua yaitu dengan menitipkan produk ke kedai- kedai yang ada di Kota Bengkulu dan kepahiang. Dengan kedua cara ini produk yang dibuat berkembang cepat karena di zaman yang

³⁸ Rahmad Hidayat, *5 Tahapan Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler*, <https://www.kitapunya.net/5-tahap-proses-pemasaran-marketing-process-menurut-philip-kotler/>, Pada Tanggal 1 Januari 2022, Pukul 22.19.

modern ini orang-orang banyak membeli makanan atau pun yang lainnya yaitu dengan secara online sedangkan cara yang ke dua yaitu dengan membuka stan-stan di pasaran atau tempat wisata, dengan cara ini agar produk kopi biji papaya ini bukan hanya diketahui di media sosial akan tetapi masyarakat yang belum menggunakan media sosial itu juga bisa mengetahui tentang produk kopi biji papaya ini.

D. Anggaran Biaya PKM

Tabel 3.3 Rekap Anggaran Biaya Kopaya

No.	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga@	
A	Biaya Peralatan			
	Tabung Gas	1 buah	85.000	85.000
	Pisau	2 buah	5.000	10.000
	Wajan	1 buah	45.000	45.000
	Timbangan	1 buah	100.000	100.000
	Baskom	2 buah	10.000	20.000
	Nampan	5 buah	15.000	75.000
	Lesung	1 buah	150.000	150.000
	Jumlah			Rp. 485.000
B	Tahap Pelaksanaan (Biaya Habis Pakai)			

	Pepaya/Biji pepaya	6 karung	20.000	120.000
	Daun pandan	6 ikat	5.000	30,000
	Jumlah			RP. 150.000
C	Akomodasi			
	Transportasi	-	200.000	200.000
	Isi ulang gas	2 kali	17.000	34.000
	Listrik & Air	3 bulan	100.000	100.000
	Jumlah			Rp. 334.000
D	Biaya lain-lain			
	Biaya tak terduga	-	100.000	100.000
	Print	90 lembar	1.000	90.000
	Fotocopy	120 lembar	500	60.000
	Pembuatan brosur/stiker	11 kajang	10.000	110.000
	Kemasan	12 pack	20.000(isi 25 lembar)	240.000
	Jumlah			Rp. 600.000

	TOTAL BIAYA (A-D)	Rp. 1.569.000
--	-------------------	------------------

Pada tabel diatas menunjukan rekap anggaran biaya kopaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk kopaya sejumlah Rp.1569.000

E. Jadwal Kegiatan

Tabel 3.4 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan ke-1	Bulan ke-2	Bulan ke-3	Bulan ke-4
1	Persiapan program	■	■		
2	Pengadaan alat dan Bahan	■	■		
3	Promosi		■	■	■
4	Produksi karya		■	■	■
5	Pemasaran		■	■	■
6	Evaluasi dan pengembangan Usaha				■
7	Evaluasi akhir				■

untuk menarik minat konsumen sehingga dapat menimbulkan perhatian tentang barang tersebut.

Menurut Boyd et al promosi penjualan (*Selles promotion* dirancang untuk mendorong pembelian atau penjualan sebuah produk lebih kurang biasanya untuk jangka pendek, (misalnya, kupon, sayembara, perlombaan, sampel produk, rabat, pertalian, premi langsung cair, pertunjukan dagang, tukartambah dan pameran) Promosi penjualan merupakan kegiatan yang penting dalam pemasaran suatu produk yang dilakukan oleh sebagian besar organisasi termasuk produsen, pengecer dan organisasi lainnya. Promosi penjualan merupakan unsur kunci dalam kampanye pemasaran.³⁹

Pada awalnya membuat akun sosial media agar lebih mudah menawarkan produk yang akan kami jual dan dilakukan dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen dan bekerja sama dengan toko atau perorangan di sekitar tempat tinggal serta membagikan brosur dan personal selling.

4. Produksi

³⁹ Didik Darmadi " Pengaruh Promosi Penjualan Terhadap Penjualan (Studi Kasus Pt. Astra Internasional Tbk-Tso Cabang Soetoyo Malang)"(2019),h.2-3.

Kotler dan Armstrong, mendefinisikan produk adalah semua hal yang dapat ditawarkan pada pasar untuk menarik perhatian, akuisisi, penggunaan atau konsumsi yang dapat memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan.⁴⁰

Produk adalah objek yang sangat vital yang memengaruhi keberhasilan perusahaan dalam mendatangkan tingkat keuntungan atau laba yang akan tetap menjaga aktivitas operasional dan kesehatan keuangan perusahaan. Secara luas, produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk memuaskan sesuatu kebutuhan atau keinginan.

Selama program ini berlangsung akan dilakukan di rumah salah satu anggota kelompok di Jln Padat Karya 3A, Bedengan Cikeydiwa, kecamatan Selebar, Selama program ini berlangsung, produksi akan dilakukan selama tiga bulan, produksi dilakukan sebanyak dua kali dalam satu bulannya yaitu setiap awal bulan dan pertengahan bulan.

Pada bulan pertama minggu pertama kami memproduksi kopi biji pepaya (*kopaya*) sebanyak 50 bungkus dan minggu kedua juga memproduksi 50 bungkus jadi bulan pertama ada 100 bungkus yang diproduksi.

⁴⁰ Nana Herdiana Abdurrahman, *Manajemn Strategi Pemasaran*, (Bandung: Cv. Pustaka Setia, 2018), h.71.

Pada bulan kedua minggu pertama kami memproduksi kopi biji pepaya (*kopaya*) sebanyak 50 bungkus dan minggu kedua juga memproduksi 50 bungkus jadi bulan kedua ada 100 bungkus yang diproduksi.

Pada bulan ketiga minggu pertama kami memproduksi kopi biji pepaya (*kopaya*) sebanyak 50 bungkus dan minggu kedua juga memproduksi 50 bungkus jadi bulan ketiga ada 100 bungkus yang diproduksi.

Produk yang kami olah setiap produksinya menggunakan sebanyak satu karung biji pepaya, dalam setiap bungkus kopi biji pepaya (*kopaya*) mengandung berat 50gram.

5. Pemasaran

Bauran pemasaran adalah empat komponen dalam pemasaran yang terdiri dari 4P yaitu:

- a. Product (produk)
- b. Price (harga)
- c. Place (tempat, termasuk juga distribusi)
- d. Promotion (promosi)

Pemasaran lebih dipandang sebagai seni dari pada ilmu, maka seorang ahli pemasaran lebih banyak bergantung pada keterampilan pertimbangan dalam membuat kebijakan alih-alih membuat berorientasi

pada ilmu tertentu. Pandangan ahli ekonomi terhadap pemasaran adalah dalam menciptakan waktu dan tempat dimana produk diperlukan dan diinginkan dan menyerahkan produk tersebut dalam memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen (konsep pemasaran).

Metode pemasaran klasik seperti 4P diatas berlaku juga untuk pemasaran melalui internet meskipun didalam internet pemasaran dilakukan dengan banayak metode lain yang sangat sulit di *implementasikan* diluar dunia maya.⁴¹

Sehingga pemasaran proses penjualannya dimulai dari perancangan produk sampai setelah produk terjual. Berbeda dengan penjualan yang hanya terjadi pada transaksi jual barang atau jasa. Pemasaran yang kami lakukan terdapat 2 cara mengguna media online seperti ig, dan wa sedangkan cara ke dua menjual secara langsung dengan menawarkan kepada masyarakat sekitar tempat produksi dan ketempat warung tokoh yang bisa kami titip kan untuk dijual.

6. Evaluasi dan pengembangan usaha

⁴¹Agus hermawan, "Komunukasi pemasaran", (Malang: Erlangga, 2012), h.33.

Dilakukan setelah produksi agar bias melihat respon dari konsumen terkait rasa, serta kemasan. Untuk itu kami terus mengevaluasi agar mendapatkan respon yang baik dari konsumen serta mendapatkan masukan yang bersifat semangat agar bias memperbaiki rasa maupaun kemasan supaya dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

7. Evaluasi akhir

Evaluasi dilakukan ketika semuanya sudah berjalan dengan baik dan sempurna untuk mendapatkan hasil yang memuaskan bagi kami maupun konsumen. Evaluasi dilakukan setiap satu minggu sekali. Hal ini dilakukan untuk mengevaluasi apa saja kekurangan dari pelaksanaan selama satu minggu. Evaluasi meliputi kualitas produk, harga produk, kepuasan konsumen dan tingkat daya beli konsumen.

8. Laporan pertanggung jawaban

Laporan ini dibuat untuk mewujudkan suatu usaha yang profesional, maka perlu diadakan pembagian tugas. Pengorganisasian yang dilakukan berdasarkan kemampuan setiap anggota. Tujuannya agar pencapaian target usaha lebih efektif dan efisien.

a. Ketua: Andri Sirta Apriando

- 1) Membuat konsep dan menandatangani proposal, mengurus perizinan usaha
- 2) Mengkoordinir jalannya suatu pekerjaan semua proses
- 3) Memantau kegiatan yang dilaksanakan oleh anggota
- 4) Mengarahkan tugas secara umum yang dilaksanakan anggota.
- 5) Berperan penting dalam promosi dan pemasaran usaha.

b. Anggota: Sefti Delia Maharani

- 1) Membuat produk dan mendesain logo untuk penjualan
- 2) Melaksanakan tugas dengan sebaik mungkin sesuai Peraturan yang di sepakati bersama
- 3) Mendokumentasikan setiap peristiwa yang dianggap perlu
- 4) Membuat laporan hasil usaha
- 5) Melaksanakan tugas dengan sebaik mungkin sesuai Peraturan yang di sepakati bersama.
- 6) Mendata dan mencatat semua peralatan yang dibutuhkan saat proses berlangsung

BAB IV
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Proses Produksi Kopaya Menurut Ekonomi Islam

Kegiatan produksi terikat pada tatanan nilai moral dan teknikal yang islami. Dalam Islam terdapat nilai-nilai yang membuat sebuah produksi tidak saja mendatangkan keuntungan, tetapi juga mendatangkan berkah.

Proses produksi kopi biji pepaya yang pertama tahap persiapan. Di dalam tahap persiapan alat dan bahan merupakan harus milik sendiri bukan milik orang lain, dalam kata lain mendapatkan alat dan bahan dengan cara yang halal diketahui oleh orang-orang tidak mencuri. Selanjutnya tahap pelaksanaan produksi kopi biji pepaya haruslah bersih dari kotoran seperti tahap sortir memilih pepaya atau biji pepaya yang bagus untuk digunakan yaitu pepaya yang sudah matang dan pepaya yang sudah bonyok juga bisa digunakan kecuali yang sudah sangat rusak seperti terdapat belatung atau ulat tidak disarankan digunakan dalam produksi kopi biji pepaya seterusnya tahap membelah, mencuci, pengeringan atau penjemuran, pengongsengan, penumpukan serta penyaringan, dan pengemasan harus terbebas dari dari kotor, dipastikan alat dan bahan produksi kopi biji pepaya harus bersih dan halal.

B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Perencanaan dan survei bahan baku

Pada mulanya tim mencari bahan baku buah pepaya di sekitaran Jl.Padat Karya, karena buah pepaya masih belum siap panen tim berusaha mencari di sekitaran Jl.Raden Fatah.Setelah mencoba mencari buah pepaya di sekitaran Jl.Raden Fatah, Kami bertemu dengan Bapak ujang yang memiliki batang pepaya di belakang rumahnya. Pak ujang menceritakan bahwa selama ini buah pepaya yang ada di belakang rumahnya tidak dimanfaatkan,buahnya dibiarkan busuk dan jatuh ke tanah. Setelah mendapatkan buah pepaya dari pak ujang kemudian tim mencari alat yang digunakan untuk proses produksi dan kemudian tim mulai mengolah buah pepaya untuk dimanfaatkan bijinya menjadi serbuk biji kopi dari biji pepaya .Kemudian tim membagikan hasil olahan biji pepaya yang berbentuk serbuk kopi kepada teman-teman di Kampus dan kerabat terdekat. Setelah itu tim melakukan evaluasi produk.

Produk yang dihasilkan untuk uji coba konsumen masih terdapat bau yang dihasilkan dari getah pepaya , sehingga pada produksi kedua biji pepaya diberi tambahan daun pandan. Sehingga roduk yang dihasilkan menjadi lebih baik dari sebelumnya dan aroma getah

lebih sedikit dan teman-teman menyukai kopi biji papaya ini.

2. Pelatihan dan praktek

PIRT adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga dimana saat ini permintaanya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur dimasyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan dengan Usaha kecil menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat, dan berubah menjadi penopang utama didalam roda perekonomian Indonesia saat ini.

Para pelaku industri mengaku mendapatkan banyak keuntungan jika menjalankan bisnisnya dengan cara rumahan. Mereka mengaku bisa lebih berhemat dalam anggaran sewa lokasi produksi, anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah. Tetapi sebelum para pelaku industri olahan pangan dapat memulai bisnisnya, mereka harus terlebih dahulu mengurus sertifikat perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 16 Desember 2021 di Hotel ADEEVA Jl. Pariwisata pantai panjang, Nusa indah, ratu Agung, Bengkulu dengan materi yang disampaikan sebagai berikut:

Cara Mendapatkan Izin PIRT:

Parapelaku usaha di industri ini juga harus memenuhi beberapa kualifikasi dasar sebagai berikut :

- a. Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
- b. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan
- c. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan

Persyaratan PIRT:

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

- a. FC KTP pemilik usaha
- b. Pas Foto 3×4 pemilik usaha rumahan (3 lembar)
- c. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
- d. Denah lokasi bangunan
- e. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi

- f. Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
- g. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
- h. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
- i. Label produk makanan minuman yang diproduksi
- j. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
- k. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

Cara Mengurus PIRT:

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

- a. Daftar ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi
- b. Melakukan Tes Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
- c. 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.

d. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.

Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan

3. Pemasaran

Setelah melakukan produksi dan mendapatkan sertifikat PIRT, tim mulai melakukan pemasaran produk. Strategi pemasaran yang tim lakukan adalah dengan berjualan secara online dan offline. Secara online kami menggunakan media sosial, yaitu melalui insagram dan whatsapp dengan menggunakan metode delivery order. Sedangkan secara offline tim berjualan dengan cara menitipkan produk ke gerai-gerai yang ada di Kota Bengkulu. Dari dua strategi ini dapat disimpulkan bahwa strategi pemasaran yang paling efektif adalah dengan menggunakan strategi online.

Tabel 4.1 Rekap Penjualan Kopaya

Bulan	Kopi Biji Pepaya (Kopaya)			
	Minggu	Total Penjualan Per Minggu	Total Penjualan Per Bulan	
			Offline	Online

BULAN 1	Minggu 1	20 bks	45 bks	50 bks
	Minggu 2	30 bks		
	Minggu 3	23 bks		
	Minggu 4	22 bks		
BULAN 2	Minggu 1	30 bks	50 bks	55 bks
	Minggu 2	15 bks		
	Minggu 3	26 bks		
	Minggu 4	34 bks		
BULAN 3	Minggu 1	30 bks	50 bks	50 bks
	Minggu 2	35 bks		
	Minggu 3	15 bks		
	Minggu 4	20 bks		
Jumlah			300 bks	

Dari tabel diatas menunjukan bahwa pada bulan pertama kami menjual produk kopaya sebanyak 95 bungkus , 45 bungkus kami berhasil terjual menggunakan metode offline dengan cara menawarkan langsung kepada masyarakat atau menitipkan di warung warung dan 50 bungkus kami menjual dengan menggunakan metode online dengan cara memasarkan produk di social media seperti ig dan wa. Jadi jumlah produk yang terjual bulan pertama 95 bungkus mendapatkan hasil sejumlah Rp.950.000.

Pada kedua kami menjual produk kopaya sebanyak 105 bungkus, 50 bungkus kami berhasil terjual menggunakan metode offline dengan cara menawarkan langsung kepada masyarakat atau menitipkan di warung warung dan 55 bungkus kami menjual dengan menggunakan metode online dengan cara memasarkan produk di social media seperti ig dan wa. Jadi jumlah produk yang terjual bulan kedua 105 bungkus mendapatkan hasil sejumlah Rp. 1.050.000.

Pada bulan ketiga kami menjual produk kopaya sebanyak 100, 50 bungkus kami berhasil terjual menggunakan metode offline dengan cara menawarkan langsung kepada masyarakat atau menitipkan di warung warung dan 50 bungkus kami menjual dengan menggunakan metode online dengan cara memasarkan produk di social media seperti ig dan wa. Jadi jumlah produk yang terjual bulan pertama 95 bungkus mendapatkan hasil sejumlah Rp.1.000.000.

Jadi hasil dari data penjualan kopi bubuk pepaya (kopaya) Bulan Januari – Maret 2022, berjumlah 300 bungkus terjual dengan harga 1pcs 10.000 menggunakan media online dan offline, untuk jumlah produksi pemasaran selama 3 bulan $300\text{pcs} \times 10.000 = \text{Rp. } 3.000.000$.

Setelah tiga bulan berjualan dapat disimpulkan bahwa produk Kopaya melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari 5 orang yang membeli kopaya, konsumen pertama menyatakan bahwa kopaya ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen ke dua menyatakan kopaya ini bau getahnya masih menyengat dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari sepuluh orang, ada salah satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga adanya perbaikan produk dari kekurangan atau masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen.

C. Potensi Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program ini akan terus berlanjut dengan produk lebih berinovasi dan proses produksi lebih banyak untuk menghasilkan produk yang lebih bagus, dan memperluas pangsa pasar terkhusus untuk provinsi Bengkulu dan luar kota. Dan melihat tingginya minat masyarakat terhadap kopi biji papaya sebagai kopi non kafein yang sehat dan harga yang terjangkau untuk masyarakat umum dan mahasiswa serta mendorong kami untuk meningkatkan kualitas kopi biji papaya. Hasil produksi ini merupakan kopi biji papaya yang memiliki

rasa khas dan beda dari kopi kopi pada umumnya ., kopi biji papaya mpertahankan rasa dan aroma yang khas.

Karena selama ini biji papaya masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, kami mencoba membuka peluang usaha dengan berbahan dasar biji papaya . Usaha kopi papaya kami ini berbeda dengan kopi biji papaya yang lain karena kami menggunakan varian aroma dari daun pandan.. Usaha akan tetap bertahan bila menghadapi persaingan baik dengan sesama produsen maupun persaingan lain. Segmentasi Pasar yang akan kami tuju adalah seluruh kalangan masyarakat, tetapi kami lebih menekan pada masyarakat umum terutama laki laki karena mereka adalah penggemar kopi. Kami akan memasarkan produk kami disekitar tempat tinggal dan diberbagai pasar daerah bahkan kami akan memasukkan produk kami ke jajanan oleh-oleh khas Bengkulu. Kami mengharapkan semoga dengan adanya produk kami ini dapat lebih meningkatkan maanfaat dari biji papaya yang selama ini hanya dibuang begitu saja tanpa dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi bahan minuman yang bernilai ekonomis dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat itu sendiri.

Produksi kopi biji pepaya dengan aroma khas papaya dan pandan ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan dari kopi papaya itu sendiri. Selain itu, dengan

diproduksinya kopi biji papaya ini dapat meningkatkan manfaat dari biji buah papaya yang selama ini masih belum dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat. Dan juga dengan kopaya ini diharapkan mampu menjadi alternatif minuman kopi non kafein baru di kalangan masyarakat Bengkulu, dan semoga nantinya produk ini diharapkan bisa menjadi salah satu minuman khas kota Bengkulu.



BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Dari evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Kopaya melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari sepuluh orang yang membeli kopaya, konsumen pertama menyatakan bahwa kopaya ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen ke dua menyatakan kopaya ini masih memiliki rasa khas dari getah pepaya itu sendiri dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari sepuluh orang, ada salah satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga adanya perbaikan produk dari kekurangan atau masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen.

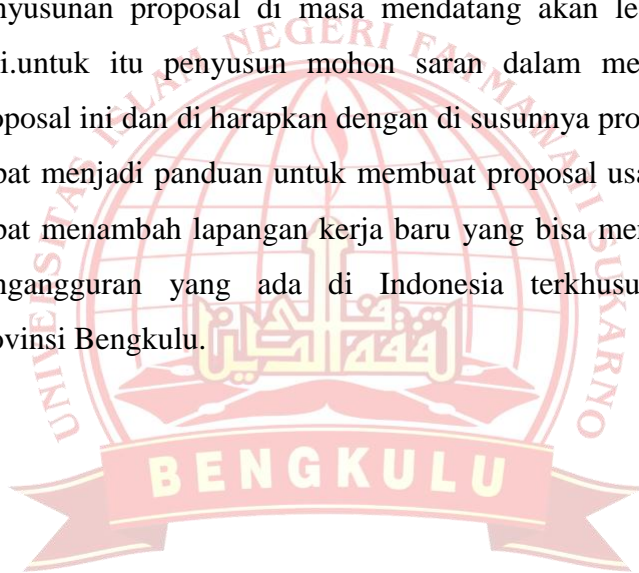
B. Kesimpulan

Dengan dijalankan usaha produk kopaya ini yaitu untuk mengembangkan dan memanfaatkan biji pepaya yang ada di Bengkulu sehingga biji pepaya ini diinovasikan menjadi kopi biji pepaya supaya produk yang berbahan dari biji pepaya ini di gemari oleh masyarakat umum serta membuka peluang usaha bagi masyarakat yang memiliki pohon pepaya

dan usaha jualan buah papaya dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk pemilik pohon papaya yang ada di Bengkulu.

C. Saran

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan proposal di masa mendatang akan lebih baik lagi. Untuk itu penyusun mohon saran dalam melengkapi proposal ini dan diharapkan dengan disusunnya proposal ini dapat menjadi panduan untuk membuat proposal usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia terkhususnya di provinsi Bengkulu.



DAFTAR PUSTAKA

- Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 – Edisi VII.
- Suriani Sujiprihati, Ketty Suketi. 2009.*Budi daya Pepaya Unggul. Penebar Swadaya*, Bogor.
- Wifianto Toni, Muhammad Jamaluddin Al khoir.2018.*Pemanfaatan Biji Pepaya Sebagai Kopi*.Ujian Akhir Semester Mata Kuliah Bahasa Indonesia.UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Mariati.2015.*Optimasi Pembuatan Kopi Pepaya(Carica papaya)*,Jurnal Teknologi Agro-Industri, Vol. 2 No. 2.
- Iskandar Iwan, Hevi Horiza. 2017. *Efektivitas Bubuk Biji Pepaya (Carica Papaya Linnaeus) Sebagai Larvasida Alami Terhadap Kematian Larva Aedes Aegypty Tahun 2015*. Vol.18, No.1.
- Maria Martiasih.2017.*Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Pepaya (Carica papaya L.) Terhadap Escherichia coli Dan Streptococcus pyogenes*, Yogyakarta.
- Ika Okhtora Angelia. *Uji Karakteristik Kopi Non Kafein Dari Biji Pepaya Dengan Variasi Lama Penyinaran*,Journal of Agritech science, Vol. 2 No. 1.
- Sule Tisnawati Ernie, Kurniawan Saefullah.2017. *Pengantar Manajemen Edisi Pertama*,. Jakarta.

- Muhammad. 2004. *Manajemen Dana Bank Syariah*. Yogyakarta.
- Suhardi. 2018. *Pengantar Manajemen Dan Aplikasinya*. Yogyakarta.
- Duwila Ummi. 2015. *Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru*, Jurnal Ekonomi, Vol.9, No.2.
- Lubis Fitri Riyani. 2017. *Wawasan Ayat-ayat Al-Quran dan Hadis Tentang Produksi*, Al-Intaj, Vol.3, No.1.
- Ghofur Abdul. . 2017. *Pengantar Ekonomi Syariah*. Depok.
- Syihab Quraisy. 2005. *Al-Qur'an dan Budaya Kerja, Dalam Munzir Hitami (ed), Islam Keras Kerja*. Pekanbaru.
- Fauziah. 2017. *Teori Produksi Dalam perspektif Hukum Islam Dan Konvensional*, As-Salam I, Vol.6, No.2.
- Abdurrahman Herdiana Nana. 2018. *Manajemen Strategi Pemasaran*. Bandung.
- Hermawan Agus. 2012. *Komunikasi pemasaran*. Malang.
- Sandra Fitriyani Trisna Murni Sri Warsono. *Pemilihan Lokasi Usaha Dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro Dan Kecil*.
- Lauzuardi Fiqih Reva, Lisy Fitria, Abu Bakar. 2014. *Kelayakan Usaha Mobiele Carwash Kota Bandung*”, Jurnal Online Institut , Vol, 01, No. 3.
- Mulato, Sri. 2002. *Simposium Kopi 2002 Dengan Tema Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam*

Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat, Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.

Nugroho, Joko W.K. 2019. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik - Mekanis Biji Kopi Robusta*, Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian. Issn 2081-7152.

T Estiasih, Ahmadi K. 2019. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta.

Wulansari Ana Levi. 2019. *Pengaruh Biaya Tetap, Biaya Variabel, Dan Volume Penjualan Yang Melampaui Break-Even-Point Terhadap Tingkat Laba Pada Pabrik Gula Modjopangoong Tulungagung*.

Maruta Heru. 2019. *Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen*.

Rahmad Hidayat, *5 Tahapan Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler*, <https://www.kitapunya.net/5-tahap-proses-pemasaran-marketing-process-menurut-philip-kotler/>, Pada Tanggal 1 Januari 2022, Pukul 22.19.

Darmadi Didik. 2019. *Pengaruh Promosi Penjualan Terhadap Penjualan (Studi Kasus Pt. Astra Internasional Tbk-Tso Cabang Soetoyo Malang)*.

Sunarsih Endang Lilis. 2008. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta.

L

A

M

P

I

R

A

N



FORM 2 PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR

JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Andri Sirta Apriando
NIM : 1811140051
Program Studi : Perbankan Syariah
Anggota : Sefti Delia Maharani, NIM : 1811140124

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

1. Pemanfaatan Limbah Dari Biji Pepaya Menjadi Kopi Nonkafein (KOPAYA)

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: *OK*

Bengkulu, 1 Desember 2021
Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Kustin Hartini, MM
NIP.2002038102

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Desi Isnaini, M.A
NIP.197412022006042001

Bengkulu, 1 Desember 2021
Ketua Tim Mahasiswa

Andri Sirta Apriando
NIM.1811140051



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1753 /In.11/ F.IV/PP.00.9/12/2021

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

1. N A M A : Drs. M. Syakroni, M.Ag
NIP : 19570706 198703 1 003
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Kustin Hartini, M. M.
NIDN : 2002038102
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft skripsi, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian munaqasyah bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

N A M A : Andri Sirta Apriando
NIM : 1811140051
N A M A : Sefti Delia Maharani
NIM : 1811140124
Program Studi : Perbankan Syariah
Judul Tugas Akhir : **Pemanfaatan Limbah dari Biji Pepaya Menjadi Kopi Nonkafein (KOPAYA)**

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 9 Desember 2021
Ple. Dekan,



Tembusan :

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimil: (0736) 51171-51172
Website www.uinfaibengkulu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME
Nomor: 133/SKLP-FEBI/02/11/2022

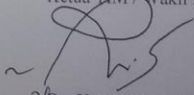
Ketua Tim Uji Plagiarisme Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu menerangkan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : SEFTI DELIA MAHARANI
NIM : 1811140124
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : Skripsi
Judul Tugas Akhir : MANAJEMEN PRODUKSI PADA USAHA KOPI BIJI
PEPAYA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 26%. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 14 November 2022
Ketua TMT / Wakil Dekan 1


Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002



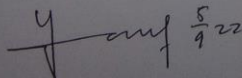
KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Sefti Delia Maharani Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1811140124 Pembimbing I : Drs. M. Syakroni, M.Ag
Judul Skripsi : Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya (Kopaya)
Dalam Perspektif Ekonomi Islam

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	25.7.22	Bab I	Perbaiki!	Sy
2	26.7.22	Bab II	Perbaiki!	Sy
3	27.7.22	Bab III	Perbaiki!	Sy
4	28.7.22	Bab IV dan Bab V	Perbaiki!	Sy
5	31.7.22	Acc. - " -	Acc.	Sy

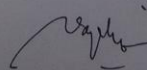
Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam



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

Bengkulu, 31 Juli 2022

Pembimbing I



Drs. M. Syakroni, M.Ag
NIP: 195707061987031003



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 BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama Mahasiswa : Sefti Delia Maharani
NIM : 1811140124
Program Studi : Perbankan Syariah
Pembimbing I : Kustin Hartini, M.M.
Judul Skripsi : Manajemen Produksi Pada Usaha Kopi Biji Pepaya
Dalam Perspektif Ekonomi Islam

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Rabu, 29-12-2021	Bab I-II	Perbaiki latar belakang	
2	Selasa, 08-3-2022	Bab I-V	1. Perbaiki sistematika penulisan 2. Tinjau ulang untuk keseluruhan bab 3. Cek ulang istilah asing, footnot dan sebagainya 4. Tuangkan laporan individu	
3	Senin, 25-04-2022	Bab I-V	1. Paparkan lebih jelas lagi untuk produksi, pemasaran dan seterusnya 2. Sesuaikan dengan jadwal sesuatu yang sudah dibuat 3. Sesuaikan dengan buku pedoman penulisan tugas akhir	
4	Selasa, 07-06-2022	Bab I-V	Perbaiki pada bab IV untuk laporan kelompok dan juga masing-masing individu	



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

5	Senin, 13-06-2022	Bab I-V	1. Perbaiki lagi 2. Tambahkan kajian teori yang relevan	f
6	Selasa, 05-07-2022	Bab I-V	1. Perbaiki lagi setiap tabel harus dikasih penjelasan 2. Tinjau ulang untuk pembahasan footnot dan istilah asing	f
7	Kamis, 28-07-2022	Bab I-V	1. Lengkapi semua lampiran 2. Buatlah bagian individunya	^
8	Rabu, 03-08-2022	Bab I-V Laporan Individu	1. Tinjau rumusan masalah 2. Tambahkan teori yang terkait 3. Tinjau ulang untuk sistematika penulisan 4. Lengkapi lampiran yang terkait	f
9	Jum'at, 05-08-2022	Bab I-V	ACC dapat dilanjutkan ke pembimbing 1	f

Bengkulu, Agustus 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Pembimbing II

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

Kustin Hartini, M.M.
NIDN: 2002038102



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN
Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223
Telp.(0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1536/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Septi Delia Maharani**
Jabatan : Pemilik
Alamat : Ds. Talang Karet Rt/Rw 000/000 Talang Karet Kec.
Tebat Karai

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/ IV.A
NIP. 19700907 200212 1 006



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 200522003773800000001

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 2081708010030-27 |
| 2. Nama IRTP | : Kopaya |
| 3. Nama Pemilik | : SEPTI DELIA MAHARANI |
| 4. Alamat | : DS. TALANG KARET |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupaten/Kota | : KAB. KEPAHANG |
| 7. Jenis Pangan | : Kopi dan Teh Kering |
| 8. Nama Produk Pangan | : Kopi Bubuk |
| 9. Branding Produk | : kopaya |
| 10. Komposisi | : biji pepaya, daun pandan |
| 11. Kemasan Primer | : Plastik |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 20-05-2027 |
| 13. Komitmen | : |
| a. | Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| b. | Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah
Tangga (CPPB-IRT) atau higiene 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.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2005220037738

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	11040	Industri Minuman Ringan	DS. TALANG KARET, Desa/Kelurahan Talang Karet, Kec. Tebat Karai, Kab. Kepahiang, 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 BSI/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2005220037738

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

- | | |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : SEPTI DELIA MAHARANI |
| 2. Alamat | : DS. TALANG KARET, Desa/Kelurahan Talang Karet, Kec. Tebat Karai, Kab. Kepahiang, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : +6285283278808 |
| Email | : sefidellamaharani@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 kepabeanan, 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 perizinan 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: 20 Mei 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 20 Mei 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 BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.







14:04

koopibijipepaya ▾

5 Postingan 13 Pengikut 38 Mengikuti

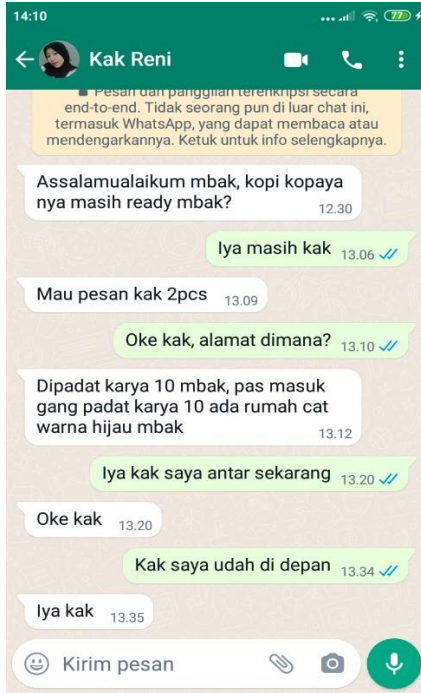
kopayaaa
Kopi Non Kafein ☑ Herbal
📍 Jln. Padat Karya 3A Kel. Sumur Dewa Kec. Selebar Kota Bengkulu (IAIN BENGKULU)

Edit Profil +

testi♡ Sorotan Baru

Grid of coffee products including packets and a mug.

Home Search Add Post Shop Profile





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: 133/SKLP-FEBI/02/11/2022


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

Nama : SEFTI DELIA MAHARANI
NIM : 1811140124
Program Studi : Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir : Skripsi
Judul Tugas Akhir : MANAJEMEN PRODUKSI PADA USAHA KOPI BIJI
PEPAYA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil **26%**. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

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

Bengkulu, 14 November 2022
Ketua TIM / Wakil Dekan I


Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002