



PPUPIK TEPUNG LABU KUNING PERSPEKTIF PRODUKSI**Oleh****Haryono¹, Indah Epriliati², Endang Siswati³, Mochammad Muchid⁴**^{1,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bhayangkara

Jalan A. Yani 114 Surabaya 60231

²Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala

Jalan Jl. Dinoyo 42-44 Surabaya 60265

⁴Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Putra

Jl. Pd. Benowo Indah No.1-3, Benowo, Kec. Pakal, Surabaya 60293

Email : ¹haryono@ubhara.ac.id**Article History:**

Received: 21-06-2021

Revised: 16-07-2021

Accepted: 28-07-2021

Keywords:

Labu Kuning,

PPUPIK,

Tepung

Abstract: Tuntutan pelayanan universitas saat ini mengalami pergeseran dari world class university berbasis riset menuju world class university berbasis kewirausahaan. Dekan FEB Ubhara Surabaya memutuskan membentuk Pusat Kajian Ekonomi Pembangunan Pertanian (prodi EP) dengan Nomor Skep : SKEP/134/VI/2018/FEB, diharapkan dapat menjadi model proses belajar mengajar lebih seimbang dengan kebutuhan untuk lingkungan industri. Berdasarkan amanah Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2009 tentang percepatan penganeka-ragaman pangan berbasis sumberdaya lokal, diusulkannya PPUPIK tepung labu kuning yang memiliki dampak positif bagi para pihak terkait (mahasiswa, dosen, Ubhara, Pemkab, industri makanan dan minuman). PPUPIK tepung labu kuning perkiraan kapasitas produksi terpasang dari usaha PPUPIK tepung labu kuning/bulan sebesar 69.550 kg. Hasil proyeksi laba rugi usaha PPUPIK tepung labu kuning menghasilkan laba (setelah pajak) sebesar Rp.345.081.754 dengan nilai profit on sales 19,02% Usaha pengolahan tepung labu kuning dengan menggunakan asumsi yang ada menghasilkan NPV sebesar Rp 2.597.316.108 dengan IRR 35,40% dan Net B/C ratio 4,21 kali. Berdasarkan kriteria dan asumsi yang ada, menunjukkan bahwa usaha tepung labu kuning ini layak dilaksanakan dengan Payback Periode selama 1,7 tahun dan dapat dilanjutkan setelah program PPUPIK berakhir. Persentase kontribusi yang dapat diberikan kepada institusi sebagai pendapatan sebesar 10% - 15 % dari keuntungan bersih.



PENDAHULUAN

Universitas Bhayangkara Surabaya (disingkat Ubhara) adalah lembaga pendidikan tinggi yang sepenuhnya dikelola oleh Yayasan Brata Bhakti Daerah Jawa Timur, paling merasakan tuntutan dari perubahan global, karena sebagai pusat pengembang ilmu pengetahuan dan teknologi (Sonedi, 2018). Iptek dengan memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang bertujuan dan bermanfaat bagi kemajuan bangsa (Setiawati, 2010). Pusat kajian Ekonomi Pembangunan Pertanian (prodi EP FEB) Universitas Bhayangkara Surabaya sebagai *agent of economic development* menjadi harapan menghasilkan inovasi berbasis teknologi yang dapat memberikan manfaat langsung bagi masyarakat serta dapat membangun jiwa *entrepreneurship* di kalangan dosen dan/atau mahasiswa. (Elfian, 2017). Melalui PPUPIK tepung labu kuning wajib menghasilkan produk inovasi baik yang berupa inovasi teknologi yang bernilai komersial (UU 12 Tahun 2012).

Setiap prodi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Universitas Bhayangkara Surabaya memberikan perkuliahan tentang Kewirausahaan (Wiratno, 2012). Permasalahannya, kegiatan perkuliahan tersebut hanya bersifat tutorial dan minim praktikum, yang terlokasi di sekitar halaman kampus. Padahal secara tertulis visi, misi dan peta jalan FEB Universitas Bhayangkara Surabaya mengamanahkan bahwa lulusan FEB Universitas Bhayangkara Surabaya mampu mendirikan bisnis kreatif dan inovatif. Evaluasi atas lambannya perkembangan dalam menumbuh-kembangkan kewirausahaan tersebut, Dekan FEB Universitas Bhayangkara Surabaya memutuskan membentuk Pusat Kajian Ekonomi Pembangunan Pertanian (prodi EP) yang bertujuan menggelorakan semangat kewirausahaan dengan Nomor Skep : SKEP/134/VI/2018/FEB. Pendirian pusat kajian tersebut diharapkan dapat menjadi contoh proses belajar mengajar di kelas yang lebih seimbang dengan kebutuhan untuk lingkungan industri (Sundari, 2008). Selain itu, pusat kajian ini bertujuan sebagai upaya pengembangan budaya *knowledge based economy* dan memberikan kesempatan kepada sivitas akademika FEB Universitas Bhayangkara Surabaya untuk mendapatkan akses wujud dari *knowledge and technopark* yang memanfaatkan pengetahuan, pendidikan maupun riset dosen. Berdasarkan riset terapan Konstruksi Sosial Masyarakat Desa Hutan Menjadi Pelaku Agroindustri Pangan Berbasis Labu Kuning Dalam Pengentasan Kemiskinan dan Kemandirian Pangan Wilayah Pedesaan (Haryono, dkk., 2019a), sekaligus menjalankan amanah Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2009 tentang percepatan penganeka-ragaman pangan berbasis sumberdaya lokal, diusulkannya PPUPIK tepung labu kuning dengan memiliki beberapa keunggulan jika dibandingkan dengan produk tepung lainnya (misalnya tepung terigu) antara lain 1)Permintaan pasar besar jika diproyeksi dengan permintaan tepung terigu; 2)Tingkat Kandungan Dalam Negeri (TKDN) 100 % (hemat devisa); 3)Pengolahan menjadi tepung sederhana, murah dan padat karya; 4)Dapat menjadi sumber makanan pelengkap dan produk turunannya; 5)Kandungan nilai gizi tinggi dan organik, tidak hanya lezat tapi sehat; 6)Ketersediaan lahan berlimpah, pola tanam mudah, umur panen pendek. Berikut ini data ketersediaan produksi labu kuning di Jawa Timur dalam tabel 1.



Tabel 1. Indikator Luas Penen, Produksi dan Produktivitas Budidaya Tanaman Labu Kuning di Jawa Timur (2014-2018)

Jawa Timur	Satuan	2014	2015	2016	2017	2018
Luas Panen	Ha	406	518	801	329	365
Produksi	Ton	14.611	16.467	21.674	23.063	25.018
Produktivitas	Kw/Ha	360	318	271	701	710

Sumber : Direktur Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian Republik Indonesia, <http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/index.asp> (diakses tanggal 23 Mei 2019)

METODE

Perubahan produksi yang dihasilkan dalam kegiatan PPUPIK adalah tepung labu kuning dengan ukuran 60 mesh. Peralatan yang akan digunakan dalam kegiatan PPUPIK ini yaitu oven, slicer, nampan, pisau, talenan, baskom, nyiru, mesin penepung (*diskmill*), alat pengayak, corong pemisah, timbangan analitik, unit protein kjedhal, unit ekstraksi soxhlet, unit peralatan analisis kadar abu. Proses pembuatan tepung Labu Kuning diawali dengan memulai penyortiran setiap labu kuning yang layak dengan memeriksa tampilan warna dan kecerahan kulit, setelah lolos kelayakan labu kuning tersebut dicuci dan segera dilakukan pengupasan. Setelah dikupas labu kuning tersebut dirajang dengan ketebalan maksimum 2 mm agar saat pengeringan dan penggilingan lebih cepat. Setelah dirajang dan dikeringkan dalam oven dengan suhu 500 - 600 selama 24 jam maka dapat segera digiling dan dengan ukuran 60 mesh atau lebih kecil sesuai permintaan. Hasil dari pengayakan tersebut segera dikemas dengan terlebih dahulu divacum sebagai metode pengawetan (tanpa bahan pengawet), untuk proses pembuatan tepung labu kuning dapat digambarkan sebagai berikut (Haryono, 2019b)

HASIL

Pelaksanaan PPUPIK tepung labu kuning merupakan implementasi berdasarkan hasil riset terapan. Semua yang terlibat dalam tim penelitian terapan menjadi tim PPUPIK dan menambahkan dosen Fakultas Teknik Mesin UWP Surabaya (M. Muchid, ST., MT). Masing masing memiliki peran dan tugas sesuai kompetensi dan keilmuannya. Pembagian tugas PPUPIK sebagai berikut Dr. Haryono bertanggungjawab terhadap keseluruhan proses produksi sampai dengan pemasaran secara internal Universitas Bhayangkara Surabaya dan eksternal (pihak terkait). Endang Siswati, DBA bertanggungjawab terhadap strategi pemasaran setelah menjadi tepung labu kuning, Indah Epriliati, Ph.D bertanggungjawab terhadap proses pembuatan khususnya kualitas tepung labu kuning. M. Muchid, ST., MT bertanggungjawab terhadap kemampuan teknis mesin penepungan sesuai target produksi yang direncanakan.

Pelaksanaan mengacu kepada butir analisis situasi dan segi bisnis rencana usaha kegiatan dengan membagi menjadi komponen sebagai berikut.

1) Bahan Baku

Bahan baku dapat tersedia sepanjang tahun, karena sudah ada sosialisasi dengan kelompok tani dan LMDH berdasarkan (hasil riset terapan) tentang pola tanam labu kuning untuk kebutuhan komersial di 6 kabupaten. Jikalau masih kurang maka bisa diambil dari kabupaten lain di Jawa Timur (Banyuwangi, Jember) juga dapat juga



diperoleh dari Propinsi Jawa Tengah (Boyolali dan daerah lainnya)

2) Produksi

Produksi merupakan proses kegiatan menghasilkan barang berupa tepung. Proses produksi saat ini bersifat sederhana dengan kapasitas mesin sangat kecil untuk menghasilkan tepung labu kuning.

1 unit mesin penggiling dengan kapasitas 0,5 kg /jam

1 unit mesin oven kapasitas 1 kg/proses/24 jam

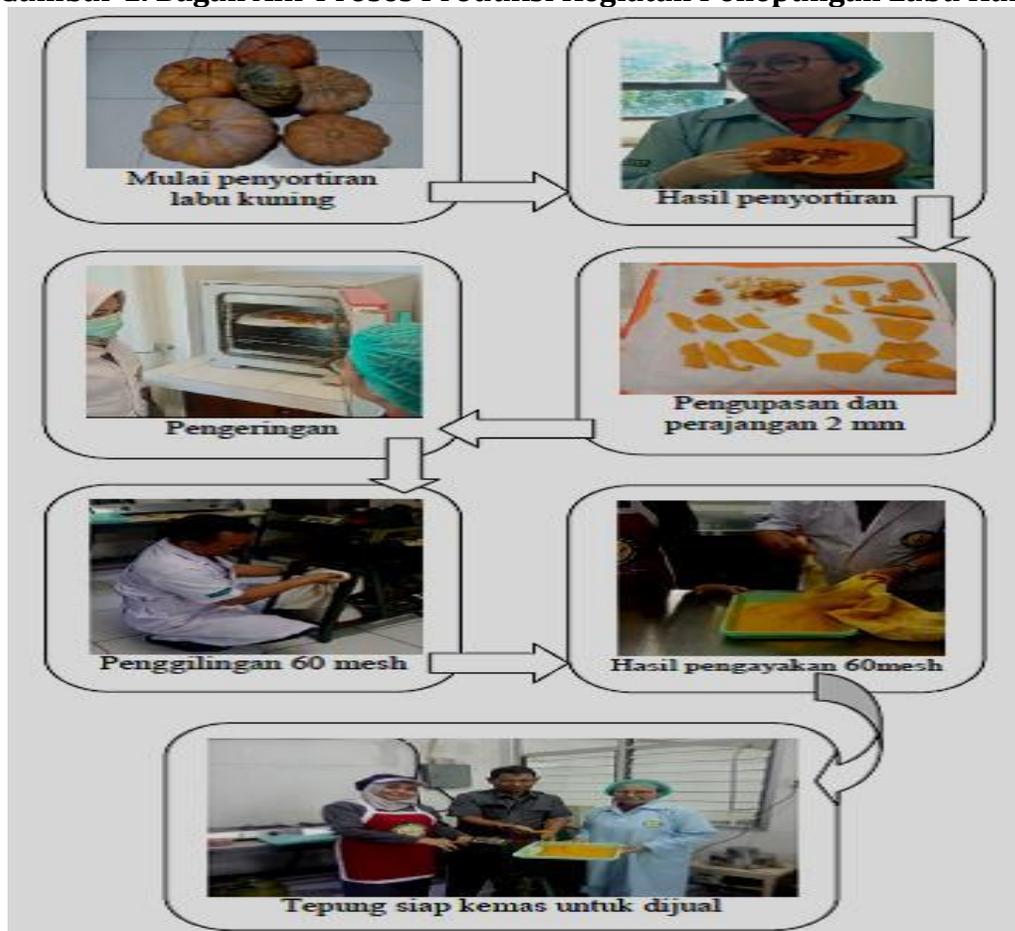
1 unit mesin pengiris, kapasitas 1 kg/jam

1 unit mesin pengayak, kapasitas 1 kg/jam

3) Proses Produksi

Kegiatan penepungan labu kuning dimulai dari pengumpulan labu kuning, penyortiran, pencucian, pengupasan, pengirisan menjadi ukuran tipis dan kecil, pengeringan, penggilingan, pengayakan, menjadi tepung labu kuning, pengepakan untuk siap dijual ke konsumen, selengkapnya seperti dalam bagan alir proses produksi kegiatan penepungan labu kuning sebagai berikut

Gambar 1. Bagan Alir Proses Produksi Kegiatan Penepungan Labu Kuning



Sumber : PPUPIK Tepung Labu Kuning

4) Sumber daya manusia

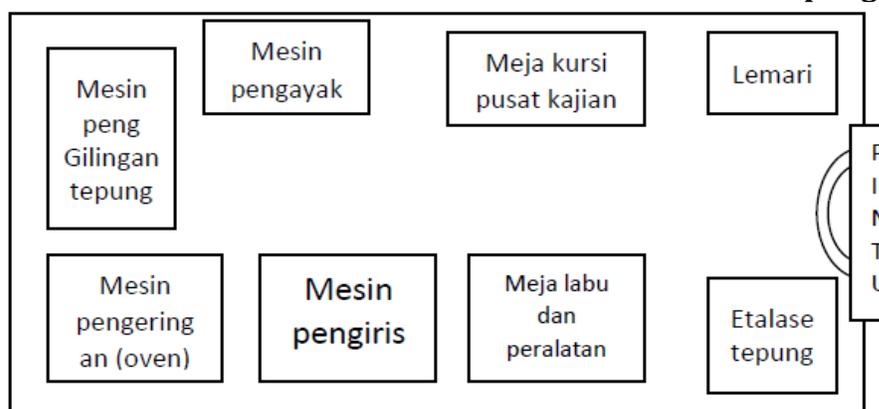
Dalam melaksanakan kegiatan PPUPIK tepung labu kuning membutuhkan 4 karyawan (administrasi umum, administrasi keuangan, administrasi penjualan dan administrasi

pendukung IT untuk penjualan *online*) melalui seleksi dari unit kegiatan mahasiswa (UKM) Kewirausahaan. Untuk pengembangan kemampuan karyawan/mahasiswa selalu disesuaikan dengan kebutuhan melalui pelatihan sesuai tupoksi dan berpeluang menjadi pengusaha waralaba tepung labu kuning atau *factory manager* beberapa model bisnis plasma tepung labu kuning.

5) Sarana dan prasarana

Akses menuju jalan raya ke kampus sejauh 200 meter, dengan ketersediaan listrik sangat mendukung bisa mencapai 5000 watt dan sarana telekomunikasi telp/internet tersedia. Luasan ruang administrasi, produksi, penyimpanan, etalase dibutuhkan seluas 9 m x 10 m. Tata letak peralatan yang dibutuhkan kegiatan PPUPIK seperti dalam gambar berikut ini

Gambar 2 Kebutuhan Sarana dan Prasarana Proses Penepungan



Sumber : PPUPIK Tepung Labu Kuning

6) Keuangan

Dengan jumlah produksi maksimum sebanyak 806.400 kg/tahun. Dengan rata-rata harga jual Rp. 4.500/kg. maka untuk 1 bulan produksi diproyeksikan memperoleh pendapatan sebesar Rp. 151.200.000 atau Rp. 1.814.400.000/tahun dengan kapasitas produksi 50% (tahun ke 1) dan diproyeksikan mencapai Rp. 3.628.800.000/tahun dengan kapasitas produksi 100% (tahun ke 3-6). Hasil proyeksi laba rugi usaha PPUPIK tepung labu kuning menunjukkan dapat menghasilkan laba (setelah pajak) pada tahun ke 1 (produksi 50%) sebesar Rp.345.081.754 dengan nilai *profit on sales* 19,02% hingga tahun selanjutnya dengan produksi 75%-100% , dapat menghasilkan laba rata rata setelah pajak sebesar Rp. 915.953.595 dengan *profit on sales* 27,92 % . Dengan membandingkan pengeluaran untuk biaya tetap terhadap biaya variable dan total penerimaan, maka BEP usaha ini terjadi pada penjualan senilai rata-rata Rp. 312.975.992 atau 10,59 % dari kemampuan produksi/bulan atau jumlah produksi sekitar 69.550 kg seperti dalam tabel berikut



Tabel 2. Proyeksi Laba Rugi Usaha PPUPIK Tepung Labu Kuning

No	Uraian	Tahun						Rata-Rata
		1	2	3	4	5	6	
A	Penerimaan							
	Total Penerimaan	1,814,400,000	2,721,600,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,175,200,000
B	Pengeluaran							
i.	Biaya Variabel	1,042,944,000	1,541,376,000	2,028,288,000	2,028,288,000	2,028,288,000	2,028,288,000	1,782,912,000
ii.	Biaya Tetap	136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000
iii.	Depresiasi	124,971,667	124,971,667	124,971,667	124,971,667	124,971,667	124,971,667	124,971,667
iv.	Angsuran Bunga	101,305,799	78,619,356	55,932,912	36,976,523	22,428,383	7,880,243	50,523,869
v.	Biaya Pemasaran/Distribusi	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000
	Total Pengeluaran	1,408,421,465	1,884,167,022	2,348,392,579	2,329,436,189	2,314,888,049	2,300,339,909	2,097,607,536
C	R/L Sebelum Pajak	405,978,535	837,432,978	1,280,407,421	1,299,363,811	1,313,911,951	1,328,460,091	1,077,592,464
D	Pajak 15%	60,896,780	125,614,947	192,061,113	194,904,572	197,086,793	199,269,014	161,638,870
E	Laba Setelah Pajak	345,081,754	711,818,031	1,088,346,308	1,104,459,239	1,116,825,158	1,129,191,077	915,953,595
F	Profit on Sales	19.02%	26.15%	29.99%	30.44%	30.78%	31.12%	27.92%
G	BEP Rupiah	321,742,160.28	315,461,200.59	310,163,147.79	310,163,147.79	310,163,147.79	310,163,147.79	312,975,992
	BEP Unit :							
	1. Produksi (kg)	71498.26	70102.49	68925.14	68925.14	68925.14	68925.14	69,550
	2. % Produksi	17.73%	11.59%	8.55%	8.55%	8.55%	8.55%	10.59%

Sumber : PPUPIK Tepung Labu Kuning

Aliran kas dalam perhitungan ini dibagi dalam 2 aliran yaitu aliran masuk dan aliran keluar. Arus masuk diperoleh dari penjualan tepung labu kuning selama 1 tahun. Untuk arus keluar meliputi biaya investasi, biaya variabel dan biaya tetap termasuk angsuran pokok, bunga dan pajak penghasilan. Evaluasi profitabilitas rencana usaha tepung labu kuning skala kecil dilakukan dengan menilai kriteria kelayakan usaha yaitu NPV, dan net B/C. Usaha pengolahan tepung labu kuning dengan menggunakan asumsi yang ada menghasilkan NPV sebesar Rp 2.597.316.108 dengan IRR 35,40% dan Net B/C ratio 4,21 kali. Berdasarkan kriteria dan asumsi yang ada, menunjukkan bahwa usaha tepung labu kuning ini layak dilaksanakan dengan Payback Periode selama 1, 7 tahun atau modal yang ditanamkan pada usaha ini dapat dikembalikan sebelum PPUPIK berakhir (3 tahun) dan dapat dilanjutkan setelah program PPUPIK berakhir yang selengkapnya dalam tabel berikut ini (Haryono, dkk., 2019b)

Tabel 3 Proyeksi Arus Kas Usaha PPUPIK Tepung Labu Kuning

No	Uraian	Tahun						
		0	1	2	3	4	5	6
A	Arus Masuk							
	1. Total Penjualan		1,814,400,000	2,721,600,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000
	2. Kredit							
	a. Investasi	484,938,000						
	b. Modal Kerja	135,638,400						
	3. Modal Sendiri							
	a. Investasi	323,292,000						
	b. Modal Kerja	90,425,600						
	4. Nilai Sisa Proyek							
	Total Arus Masuk	1,034,294,000	1,814,400,000	2,721,600,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000
	Arus Masuk untuk IRR		1,588,336,000	2,721,600,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000	3,628,800,000
B	Arus Keluar							
	1. Biaya Investasi	808,230,000			16,150,000	900,000		16,150,000
	2. Biaya Variable		1,042,944,000	1,541,376,000	2,028,288,000	2,028,288,000	2,028,288,000	2,028,288,000
	3. Biaya Tetap		136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000	136,800,000
	4. Angsuran Pokok		126,035,796	126,035,796	126,035,796	80,823,000	80,823,000	80,823,000
	5. Angsuran Bunga		101,305,799	78,619,356	55,932,912	36,976,523	22,428,383	7,880,243
	6. Pajak		60,896,780	125,614,947	192,061,113	194,904,572	197,086,793	199,269,014
	7. Biaya Pemasaran/Distribusi		2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000	2,400,000
	Total Arus Keluar	808,230,000	1,470,382,375	2,010,846,098	2,557,667,821	2,481,092,094	2,467,826,175	2,469,210,256
	Arus Keluar untuk IRR		1,243,040,780	1,806,190,947	2,375,699,113	2,363,292,572	2,364,574,793	2,380,507,014
C	Arus Bersih (NCF)	226,064,000	344,017,625	710,753,902	1,071,132,179	1,147,707,906	1,160,973,825	1,159,589,744
D	Cash Flow untuk IRR	-808,230,000	345,295,220	915,409,053	1,253,100,887	1,265,507,428	1,264,225,207	1,248,292,986
	Discount Factor (14%)	1,0000	0,8772	0,7695	0,6750	0,5921	0,5194	0,4556
	Discount Factor (18%)	1,0000	0,8475	0,7182	0,6086	0,5158	0,4371	0,3704
	Present Value 14%	-808,230,000	302,890,544	704,377,542	845,807,406	749,281,989	656,598,957	568,705,492
	Present Value 18%	-808,230,000	292,623,068	657,432,529	762,675,886	652,734,653	552,604,490	462,407,092
E	Cummulative 18%	-808,230,000	-515,606,932	141,825,597	904,501,483	1,557,236,136	2,109,840,625	2,572,247,718
F	Analisis Kelayakan Usaha							
	NPV(18%)	2,572,247,718						
	IRR	35.40%						
	Net B/C Ratio 18%	4.18						
	PBP 18%	1.784273533 Tahun						

Sumber : PPUPIK Tepung Labu Kuning

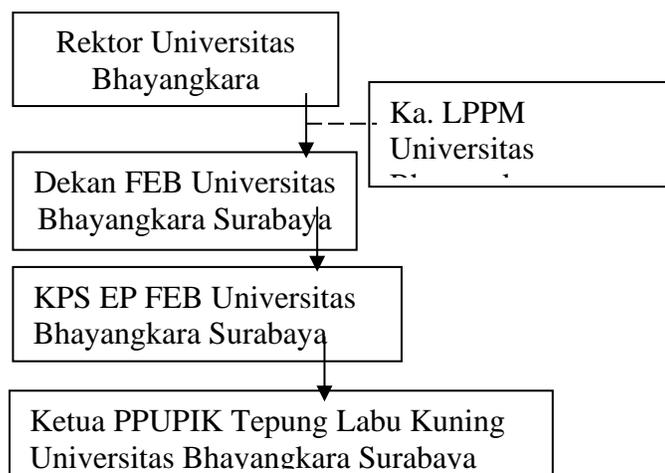


7) Manajemen

Dalam menjalankan kegiatan PPUPIK tepung labu kuning menggunakan prinsip dasar manajemen/tata kelola usaha yang dikenal dengan POAC dapat dijalankan sebagai berikut

- Produksi, produksi/tahun sebesar 403.200 kg tepung labu kuning.
- Pembukuan akuntansi, dilaksanakan oleh mahasiswa akuntansi minimal semester 3 sebagai bentuk partisipasi dalam mendukung atmosfer akademik berbasis kewirausahaan
- Audit, disupervisi oleh Dekanad c.q. KPS Ekonomi Pembangunan karena secara organisasi di bawah KPS Ekonomi Pembangunan berkaitan dengan keuangan, produksi, pemasaran dan perencanaan usaha masa mendatang
- Perpajakan, disupervisi oleh Biro Keuangan Ubhara Surabaya dengan pertimbangan memiliki tenaga berpengalaman tentang pajak. Taat / sadar membayar pajak sebenarnya dibutuhkan untuk pengembangan pasca PPUPIK karena untuk mendapatkan kredit ekspansi salah satu persyaratan kepatuhan dalam membayar pajak.
- Model persediaan, yang dilaksanakan untuk proses penepungan dengan prinsip *first in fisrt out* (FIFO) dengan tujuan meminimalisir kerusakan pada buah labu kuning yang hendak diproses sebelum menjadi chips dilakukan di BUMDesa Majasem Kendal, Kabupaten Ngawi dan setelah menjadi chips siap giling dikirim ke tempat penepungan di kampus Universitas Bhayangkara Surabaya.
- Struktur organisasi PPUPIK, dalam melaksanakan kegiatan PUIK ini, ketua tim bertanggungjawab kepada KPS Ekonomi Pembangunan seperti dalam gambar struktur organisasi berikut ini

Gambar 3 Susunan Struktur Organisasi



Sumber : SK. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bhayangkara Surabaya



KESIMPULAN

Universitas Bhayangkara Surabaya adalah lembaga pendidikan yang paling merasakan tuntutan dari perubahan global, karena sebagai pusat pengembang ilmu pengetahuan dan teknologi. Iptek dengan memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang bertujuan dan bermanfaat bagi kemajuan bangsa. Pusat kajian Ekonomi Pembangunan Pertanian (prodi EP FEB) Universitas Bhayangkara Surabaya sebagai *agent of economic development* menjadi harapan menghasilkan inovasi berbasis teknologi yang dapat memberikan manfaat langsung bagi masyarakat dan dapat membangun jiwa *entrepreneurship* di kalangan dosen dan/atau mahasiswa. Melalui PPUPIK tepung labu kuning wajib menghasilkan produk inovasi baik yang berupa inovasi teknologi yang bernilai komersial.

Pendirian pusat kajian tersebut diharapkan dapat menjadi contoh proses belajar mengajar di kelas yang lebih seimbang dengan kebutuhan untuk lingkungan industri. Selain itu, pusat kajian ini bertujuan sebagai upaya pengembangan budaya *knowledge based economy*, dan memberikan kesempatan kepada sivitas akademika FEB Universitas Bhayangkara Surabaya untuk mendapatkan akses wujud dari *knowledge and technopark* yang memanfaatkan pengetahuan, pendidikan maupun riset dosen, yang saat ini diberikan kesempatan dan mendapat dukungan dana dari DRPM KEMENRISTEK-DIKTI melalui riset terapan yang berjudul **Konstruksi Sosial Masyarakat Desa Hutan Menjadi Pelaku Agroindustri Pangan Berbasis Labu Kuning Dalam Pengentasan Kemiskinan dan Kemandirian Pangan Wilayah Pedesaan**

PPUPIK tepung labu kuning perkiraan kapasitas produksi terpasang dari usaha PPUPIK tepung labu kuning/bulan sebesar 69.550 kg. Hasil proyeksi laba rugi usaha PPUPIK tepung labu kuning menunjukkan dapat menghasilkan laba (setelah pajak) sebesar Rp.345.081.754 dengan nilai *profit on sales* 19,02%, dengan *profit on sales* 27,92 % . Usaha pengolahan tepung labu kuning dengan menggunakan asumsi yang ada menghasilkan NPV sebesar Rp 2.597.316.108 dengan IRR 35,40% dan Net B/C ratio 4,21 kali. Berdasarkan kriteria dan asumsi yang ada, menunjukkan bahwa usaha tepung labu kuning ini **layak dilaksanakan** dengan Payback Periode selama 1, 7 tahun atau modal yang ditanamkan pada usaha ini dapat dikembalikan sebelum PPUPIK berakhir (3 tahun) dan dapat dilanjutkan setelah program PPUPIK berakhir. Persentase kontribusi yang dapat diberikan kepada institusi sebagai pendapatan (*income generating*) sebesar 10% - 15 % dari keuntungan bersih yang dari usaha PPUPIK yang diberikan setiap bulan Januari sebagai awal tahun anggaran Universitas Bhayangkara Surabaya.

PENGAKUAN/AKNOWLEDGMENT

Disampaikan terima kasih yang tak terhingga atas kesempatan, bantuan, layanan, bimbingan, arahan, pengkayaan, inspirasi, koreksi dan kesabaran secara langsung maupun tidak langsung kepada yang terhormat :

1. Bapak Direktur Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kemendikbud-Ristek yang telah memberikan pendanaan Pengabdian Kepada Masyarakat skim Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK), sesuai dengan kontrak antara Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi/ Badan Riset dan Inovasi Nasional dengan Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah VII dengan nomor : 090/SP2H/PPM/DRPM/2021



2. Rektor, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Bhayangkara Surabaya atau pihak lain (terutama mahasiswa dan tenaga laboran) di lingkungan Universitas Bhayangkara Surabaya yang telah membantu dalam menyelesaikan Pengabdian Kepada Masyarakat skim Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK) hingga terselesaikan buku populer sebagai output tambahan.
3. Rektor, Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya atau pihak lain (terutama mahasiswa dan tenaga laboran) di lingkungan Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya yang telah membantu dalam menyelesaikan Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK) hingga terselesaikan buku populer sebagai output tambahan

DAFTAR REFERENSI

- [1] Elfian, Prasetyo Ariwibowo, Ria Susanti Johan, 2017. Peran Pendidikan Tinggi Dalam Meningkatkan Minat Masyarakat untuk Produktivitas Pendidikan, *SOSIO-E-KONS*, Vol. 9 No. 3 Desember 2017, hal.200-215
- [2] Haryono, Epriliati, I. Siswati, E. 2019a. *Harmonisasi dan Sinkronisasi Pembangunan Kelembagaan Ekonomi Desa Menuju Industrialisasi Makanan Minuman Berbasis Labu Kuning di Kawasan Perhutanan Sosial*, Ponpes Jagad 'Alimussirriy, Surabaya
- [3] Haryono, Epriliati, I. Siswati, E., Indra P., 2019b. *Studi Kelayakan Usaha Penepungan Labu Kuning*, Nizamia, Surabaya
- [4] Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2009 tentang Percepatan Penganeka-Ragaman Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal
- [5] Setiawati, L. 2010. *Efektivitas Pengembangan Manajemen Pendidikan Tinggi (Studi pada Perguruan Tinggi Negeri di Jawa Barat Menuju World Class University)*. Website: [http://jurnal.upi.edu/file/5 Linda setiawati.pdf](http://jurnal.upi.edu/file/5_Linda_setiawati.pdf)
- [6] Sonedi, 2018. Strategi Pengembangan Manajemen Perguruan Tinggi Swasta, *Anterior Jurnal*, Volume 17 No 2.
- [7] Sundari, Rini I., 2008. Pengembangan Program Kewirausahaan Sebagai Langkah Strategis Menuju Lulusan yang Kompetitif, *Mimbar*, Vol. XXIV, No. 2
- [8] UU 12 Tahun 2012 tentang Sistem Pendidikan Tinggi Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, *Panduan Penilaian Kinerja Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi Tahun 2018*, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi, Jakarta http://www.ristekdikti.go.id/kinerja_abdimas
- [9] Wiratno, S., 2012. Pelaksanaan Pendidikan Kewirausahaan di Pendidikan Tinggi, *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, Vol. 18, Nomor 4, Balitbang, Kemdiknas, Jakarta. BPFE
- [10] Zakiyah. 2010. Pemberdayaan Perempuan oleh Lajnah Wanita dan Putri Al- Irsyad Surabaya. **Jurnal Analisa**. Volume XVII. No. 01, hlm 37-56



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN