



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,
PENDIDIKAN DASAR DAN PENDIDIKAN MENENGAH
DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS
2020



Modul Pembelajaran SMA

Prakarya dan Kewirausahaan



KELAS
X



**PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN
AWETAN DARI BAHAN PANGAN HEWANI
PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN
KELAS X**

**PENYUSUN
NURYANTO, S.Pd
SMA NEGERI 92 JAKARTA**

DAFTAR ISI

PENYUSUN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
GLOSARIUM	iv
PETA KONSEP	v
PENDAHULUAN.....	1
A. Identitas Modul.....	1
B. Kompetensi Dasar	1
C. Deskripsi Singkat Materi.....	1
D. Petunjuk Penggunaan Modul	2
E. Materi Pembelajaran	2
KEGIATAN PEMBELAJARAN 1	3
A. Tujuan Pembelajaran	3
B. Uraian Materi.....	3
C. Rangkuman.....	10
D. Penugasan Mandiri	11
E. Latihan Soal	11
F. Penilaian Diri	13
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2	14
A. Tujuan Pembelajaran	14
B. Uraian Materi.....	14
C. Rangkuman.....	17
D. Penugasan Mandiri	17
E. Penilaian Diri	19
KEGIATAN PEMBELAJARAN 3	20
A. Tujuan Pembelajaran	20
B. Uraian Materi.....	20
C. Rangkuman.....	22
D. Penugasan Mandiri	22
E. Latihan Soal	22
F. Penilaian Diri	24
EVALUASI.....	25
KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI.....	27
DAFTAR PUSTAKA	vi

GLOSARIUM

- Administrasi*** : suatu proses yang umumnya terdapat pada usaha kelompok negara, swasta, sipil, atau militer serta berbagai bentuk perkumpulan untuk mencapai tujuan bersama.
- Pemasaran*** : suatu cara yang dilakukan oleh individu atau organisasi atau produsen untuk menyebarluaskan informasi seputar produk atau jasa yang dihasilkan kepada konsumen demi memperoleh keuntungan dengan melalui beberapa strategi yang diterapkan dalam perusahaan tersebut.
- Peluang Usaha*** : kesempatan yang dimiliki seseorang untuk mencapai tujuan (keuntungan, uang, kekayaan) dengan cara melakukan usaha yang memanfaatkan berbagai sumber daya yang dimiliki.
- Perencanaan*** : proses yang mendefinisikan tujuan dari organisasi, membuat strategi digunakan untuk mencapai tujuan dari organisasi, serta mengembangkan rencana aktivitas kerja organisasi.
- Sumber Daya Usaha*** : segala sesuatu sumber daya yang dimiliki perusahaan dalam menjalankan aktifitasnya.
- Kongjungtur*** : pertukaran naik turunnya kemajuan dan kemunduran ekonomi yang terjadi secara bergantiganti.
- Resiko Usaha*** : sebuah tindakan yang dihubungkan dengan suatu kemungkinan munculnya kerugian yang tak terduga dan memang tidak diharapkan terjadi.

PETA KONSEP



PENDAHULUAN

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas	: X
Alokasi Waktu	: 6 X 45 menit (3 pertemuan)
Judul Modul	: Perencanaan Usaha Pengolahan Makanan Awetan Dari Bahan Pangan Hewani

B. Kompetensi Dasar

- 3.7 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.
- 4.7 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

C. Deskripsi Singkat Materi

Modul ini sebagai pendamping buku teks pelajaran (BTP) atau buku sekolah elektronik (BSE) sebagai media pendukung bagi kalian dalam memahami materi tentang proses perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

Materi perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran ini adalah materi yang sangat penting dan harus kalian kuasai karena berguna dalam kehidupan sehari-hari sebagai perencanaan awal untuk memulai suatu usaha yang berkaitan dengan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.

Dalam mempelajari modul ini kalian harus membaca dengan cermat kemudian dilanjutkan dengan mengerjakan latihan soal sebagai alat evaluasi disertai refleksi.

Semoga modul ini bermanfaat, kalian dapat mengerti dan memahami isi modul serta menerapkannya.

D. Petunjuk Penggunaan Modul

1. Modul ini sesuai dengan KD 3.5 pada Keputusan Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan Nomor No. 018/H/KR/2020.
2. Menggunakan sumberdaya, kearifan lokal, tradisi dan budaya atau muatan daerah setempat sebagai ciri khas mata pelajaran.
3. Menggunakan alat, bahan dan media sesuai yang tercantum pada setiap penugasan.
4. Menggunakan berbagai referensi yang mendukung atau terkait dengan materi pembelajaran.
5. Meminta bimbingan tutor jika merasakan kesulitan dalam memahami materi modul.
6. Mampu menyelesaikan 75% dari semua materi dan penugasan maka Kalian dapat dikatan TUNTAS belajar modul ini.

E. Materi Pembelajaran

Modul ini terbagi menjadi 3 kegiatan pembelajaran dan di dalamnya terdapat uraian materi, contoh soal, soal latihan dan soal evaluasi.

Pertama : Pengertian, ide, peluang dan sumber daya usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.

Kedua : Resiko usaha, pemasaran dan administrasi usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.

Ketiga : Rencana usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

PENGERTIAN, IDE, DAN PELUANG USAHA PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN DARI BAHAN PANGAN HEWANI

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran 1 ini, kalian diharapkan dapat:

1. Menjelaskan tentang pengolahan makanan dari bahan hewani.
2. Menjelaskan ide dan peluang usaha pengolahan makanan dari bahan hewani.

B. Uraian Materi



Gambar 1.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Kewirausahaan makanan akan selalu menarik dan mempunyai prospek yang cukup baik untuk terus dikembangkan. Seperti sumber daya alam dari nabati, begitupun sumber daya alam dari hewani di negeri ini cukup beragam dan melimpah. Seperti dari bidang peternakan ada sapi, kambing, ayam, bebek, dan lainnya. Sumber lainnya dari bidang perikanan juga cukup besar, baik perikanan laut maupun darat.

Pengolahan Makanan Awetan dari Bahan Pangan Hewani

Produk makanan awetan adalah produk makanan dan minuman yang sudah mengalami proses pengolahan sehingga mempunyai keawetan yang lebih tinggi. Makanan awetan tidak identik dengan makanan yang menggunakan pengawet, karena untuk mengawetkan makanan dan minuman, banyak proses yang bisa dilakukan. Proses pengolahan yang baik juga dapat mengawetkan produk makanan dan minuman.

Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan.

Contoh makanan awetan dari bahan pangan hewani, antara lain:

1. Dendeng



Gambar 2.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Makanan awetan dari bahan baku seperti dendeng ini merupakan daging yang dipotong-potong tipis menjadi serpihan lemak. Rasa dari daging dendeng ini adalah asin dan setengah manis dan tidak perlu disimpan di lemari es.

2. Udang Ebi



Gambar 3.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Makanan awetan dari bahan hewani dari Indonesia lainnya yaitu, udang ebi. Udang ebi adalah produk makanan awetan yang berbahan baku udang yang diolah dengan cara dikeringkan. Selain bergizi, makanan awetan ini juga tahan lama.

3. Ikan Asin



Gambar 4.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Makanan awetan dari bahan hewani ikan asin yang melakukan dua metode pengawetan. Yaitu, penambahan garam dan pengeringan. Peluang bisnisnya sangat terbuka besar karena ada banyak sekali orang yang menyukai ikan asin.

4. Mentega



Gambar 5.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Pengolahan makanan awetan hewani seperti mentega ini berasal dari susu. Kemudian, susu difermentasi sehingga menjadi krim.

5. Sosis, Makanan Awetan dari Bahan Hewani



Gambar 6.

<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3686867/cara-membuat-sosis-ayam-sendiri-di-rumah-enak-dan-halal>

Sosis terbuat dari daging ayam atau sapi yang digiling halus dan dicampur dengan bahan lainnya. Makanan awetan ini bisa bertahan cukup lama untuk dikonsumsi.

6. Kornet



Gambar 7.

<https://www.metropolution.com/food/resep-tumis-kornet-daging-sapi/>

Contoh makanan awetan hewani selanjutnya ialah, kornet. Kornet terbuat dari campuran daging sapi ini bisa diolah menjadi berbagai macam sajian.

7. Keju, Makanan Awetan dari Bahan Hewani



Gambar 8.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Keju berasal dari susu sapi atau kambing yang difermentasi oleh jamur, seperti *Penicillium camemberti* dan *Penicillium roqueforti*.

8. Nugget Ayam



Gambar 9.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Nugget ayam adalah salah satu makanan awetan hewani hasil olahan ayam yang memiliki cita rasa tertentu, biasanya berwarna kuning keemasan. Saat ini, nugget ayam menjadi salah satu produk olahan daging ayam yang berkembang pesat.

9. Bakso



Gambar 10.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Selanjutnya, makanan awetan berbahan hewani yang mudah dibuat adalah bakso. Bakso umumnya terbuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka.

10. Telur Asin, Makanan Awetan dari Bahan Hewani



Gambar 11.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Telur asin biasanya menggunakan telur bebek. Dalam proses pengawetannya telur asin akan direndam dengan garam hingga matang.

11. Makanan Awetan Daging atau Ikan Asap



Gambar 12.

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>

Contoh makanan awetan seperti daging dan ikan asap ini pengolahannya dengan cara menemukannya di suatu wadah lalu diasapi.

Ide dan Peluang Usaha

Kegiatan pengolahan produk masakan awetan bahan baku hewani merupakan salah satu peluang usaha yang sangat menjanjikan bagi masyarakat. Potensi sumber daya alam hewani di Indonesia cukup potensial untuk diolah menjadi masakan awetan. propinsi Jawa Tengah di daerah Semarang terkenal dengan makanan olahan awetan bandeng prestonya, tau di propinsi Banten yang mempunyai potensi hasil perikanan ikan bandeng yang dimanfaatkan menjadi masakan awetan seperti sate bandeng, sehingga meningkatkan perekonomian masyarakat tersebut, untuk itu kita harus selalu bersyukur atas karunia yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa. Negara Indonesia mempunyai berbagai ragam hasil bumi yang melimpah baik yang berasal dari bahan nabati maupun hewani.

Beberapa jenis ikan bandeng di Indonesia, antara lain:



Gambar 13: Contoh ikan bandeng air payau
www.Tribunnews.com



Gambar 14: Contoh ikan bandeng air laut



Gambar 15: Contoh ikan bandeng air tawar
www.wikipedia.com

Habitat tempat hidup bandeng adalah pada air tawar, payau hingga laut, dengan kisaran kadar garam antara 0-140 promil. Atau ikan ini dapat dilakukan di kolam/sawah, air payau (tambak), dan menggunakan keramba di laut.

Selain pertumbuhannya yang cepat, ikan ini juga sangat diminati pasar karena memiliki rasa yang nikmat, bergizi tinggi, dan mudah diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari otak-otak bandeng, bandeng presto, bandeng goreng, dan masih banyak lagi.

Menciptakan peluang usaha sangat erat hubungannya dengan Ide Usaha. Ide Usaha dapat diperoleh dari pengalaman atau dari sumber lainnya, seperti penyuluhan atau diklat materi yang berkaitan tentang bagaimana membuat pengolahan bahan baku yang berawasal dari bahan Hewani.

Ide dapat diubah menjadi peluang usaha. Peluang usaha adalah suatu ide yang menarik atau usulan usaha yang memberi kemungkinan untuk memberikan hasil bagi investor atau yang mengambil resiko. Peluang usaha digambarkan oleh persyaratan dan mengarah ke penyediaan suatu usaha produk yang dibuat atau ditambahkan nilainya untuk keperluan pembeli.

Suatu peluang usaha yang baik mampu memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut:

1. **Permintaan yang nyata**
Merespon kebutuhan yang tidak dipenuhi atau mensyaratkan pelanggan yang mempunyai kemampuan untuk membeli dan bisa memilih.
2. **Pengembalian investasi**
Memberikan hasil dalam jangka waktu yang cepat dan tepat waktu.
3. **Kompetitif**
Dapat mengimbangi sudut pandang pelanggan dengan produk yang tersedia
4. **Mencapai tujuan**
Memenuhi tujuan dan aspirasi dari orang atau organisasi yang mengambil resiko.
5. **Ketersediaan sumber daya dan keterampilan**
Terjangkau oleh pengusaha dari segi sumber daya, kompetensi dan persyaratan hukum.

Sumber Daya Dalam Perencanaan Usaha

Dalam menjalankan usaha makanan awetan, bukan hanya modal dan produk berkualitas saja yang dibutuhkan, tetapi memerlukan sumber daya yang mampu untuk mengembangkan usaha tersebut agar tetap berjalan sesuai tujuan yang ingin tercapai. Sumber daya merupakan hal yang sangat dibutuhkan dalam berwirausaha. Apapun bidang yang kita lakukan, seperti membuka usaha pengolahan awetan dari bahan baku ikan bandeng.

Sumber daya yang dibutuhkan dalam hal kegiatan penunjang perencanaan usaha antara lain:

1. **Man (Manusia)**
Man berupa tenaga kerja. Ini merupakan hal yang sangat vital dalam sebuah usaha.
Contoh: dalam bidang pengolahan ikan bandeng, sumber daya *man* yang dimaksud adalah orang yang mengolah ikan bandeng yang mampu melakukan pengolahan ikan tersebut.
2. **Money (Uang)**
Money berupa modal usaha atau biasanya berupa uang. Pada dasarnya semua kegiatan membutuhkan modal awal dimana kita bisa melakukan hal-hal berupa

pengorbanan yang akan membuat modal tersebut akan kembali menjadi modal dan memiliki tambahan yang kita sebut untung.

Contoh: Pada saat membuka usaha pengolahan ikan bandeng harus ada modal usaha untuk membeli peralatan dan juga bahan bakunya yaitu ikan.

3. *Material* (Bahan)

Material yang dimaksud adalah bahan yang dibutuhkan selama berkegiatan atau membuka usaha.

Contoh: dalam usaha pengolahan ikan bandeng dibutuhkan bahan-bahan yang akan diolah.

4. *Machine* (Mesin)

Machine yang dimaksud adalah berupa peralatan yang digunakan.

Contoh: dalam pengolahan bahan awetan ikan bandeng kita membutuhkan alat-alat seperti kolam sebagai media hidup ikan dan aerator sebagai alat untuk menyaring kotoran yang terdapat pada air.

5. *Method* (Metode)

Method disini adalah cara kerja atau sistem kerja yang dapat dilakukan untuk mewujudkan tujuan dalam melakukan suatu usaha.

Contoh: Metode pengawetan ikan bandeng yang dapat dilakukan untuk mendapatkan banyak hasil ataupun metode pemilihan ikan sebagai bahan bakunya.

6. *Market* (Pasar)

Market disini adalah berupa pemasaran. Tentunya pada akhir usaha diperlukan pemasaran yang berguna untuk menghasilkan keuntungan terhadap modal awal yang dibutuhkan untuk suatu barang tersebut.

Contoh: Setelah ikan bandeng diproses untuk dijual, maka produsen mencari pasar terdekat yang dijadikan sebagai pusat penjualan hasil olahan ikan bandeng tersebut.

C. Rangkuman

Produk makanan awetan adalah produk makanan dan minuman yang sudah mengalami proses pengolahan sehingga mempunyai keawetan yang lebih tinggi.

Suatu peluang usaha yang baik mampu memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut:

1. Permintaan yang nyata
2. Pengembalian investasi
3. Kompetitif
4. Mencapai tujuan
5. Ketersediaan sumber daya dan keterampilan

Sumber daya yang dibutuhkan dalam hal kegiatan penunjang perencanaan usaha antara lain:

1. *Man* (Manusia)
2. *Money* (Uang)
3. *Material* (Bahan)
4. *Machine* (Mesin)
5. *Method* (Metode)
6. *Market* (Pasar)

D. Penugasan Mandiri

1. Perhatikan lingkungan sekitarmu! Identifikasikan jenis pengolahan awetan dari bahan pangan hewani!
2. Carilah ide peluang usaha pengolahan awetan dari bahan pangan hewani berdasarkan potensi yang ada di daerahmu!

E. Latihan Soal

1. Apa yang dimaksud dengan produk makanan awetan?
2. Sebutkan contoh produk olahan makanan awetan dari bahan pangan hewani!
3. Jelaskan peluang usaha produk makanan awetan dari bahan baku hewani!
4. Sebutkan kriteria yang baik dalam peluang usaha!
5. Sebutkan sumber daya yang dibutuhkan dalam hal kegiatan penunjang perencanaan usaha!

Kunci Jawaban dan Pembahasan Soal

1. Produk makanan awetan adalah produk makanan dan minuman yang sudah mengalami proses pengolahan sehingga mempunyai keawetan yang lebih tinggi.
2. Contoh makanan awetan antara lain:
 - Dendeng
 - Udang Ebi
 - Ikan Asin
 - Mentega
 - Sosis
 - Kornet
 - Keju
 - Nugget Ayam
 - Bakso
 - Telur Asin
 - Daging atau Ikan Asap
3. Pengawetan merupakan salah satu teknik pengolahan bahan pangan. Pengawetan dapat dilakukan dengan beragam cara. Beberapa di antaranya adalah pemvakuman kemasan, pengasapan, pengawetan, hingga pembekuan. Usaha ini menekankan pada cara yang unik dan berbeda dalam menyantap makanan. Alih-alih menggunakan bahan mentah, usaha ini menggunakan bahan yang telah siap saji, hanya perlu dihangatkan. Selain itu, cara makannya juga unik, bisa langsung dari kemasan kaleng. Dengan demikian peluang usahanya akan lebih tinggi karena makanan menjadi lebih tahan lama.
4. Suatu peluang usaha yang baik mampu memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut:
 - a. Permintaan yang nyata
 - b. Pengembalian investasi
 - c. Kompetitif
 - d. Mencapai tujuan
 - e. Ketersediaan sumber daya dan keterampilan
5. Sumber daya yang dibutuhkan dalam hal kegiatan penunjang perencanaan usaha antara lain:
 - a. *Man* (Manusia)
 - b. *Money* (Uang)
 - c. *Material* (Bahan)
 - d. *Machine* (Mesin)
 - e. *Method* (Metode)
 - f. *Market* (Pasar)

F. Penilaian Diri

Tabel Refleksi Diri Pemahaman Materi

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah kalian memahami hal hal yang perlu dipersiapkan dalam merancang usaha pengolahan makanan bahan baku Hewani		
2	Dapatkan kalian menerangkan 6m !		
3	Dapatkah kalian membuat kesimpulan akan berwiasaha apa dengan memperhatikan ketersediaan sumberdaya bahan nabati dan pilihan pengolahan awetannya ?		
4	Dapatkah kalian memilih bahan dan bentuk kemasan yang tepat sesuai bahan makanan awetan yang kaita produksi !		
5	Dapatkah kalian memasarkan hadil produk pengelolaan yang akan kalian buat !		

Bila ada jawaban "Tidak", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "Tidak".

Bila semua jawaban "Ya", maka Kalian dapat melanjutkan ke pembelajaran berikutnya.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

RESIKO, PEMASARAN, ADMINISTRASI DAN RENCANA USAHA PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN DARI BAHAN HEWANI

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran 2 ini diharapkan

1. Memahami resiko usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.
2. Memahami administrasi dan pemasaran usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.
3. Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.

B. Uraian Materi

Resiko Usaha Pengolahan Makanan Awetan Bahan Pangan Hewani

Resiko usaha yaitu sebuah tindakan yang dihubungkan dengan suatu kemungkinan munculnya kerugian yang tak terduga dan memang tidak diharapkan terjadi. Kegagalan atau ketidak berhasilan dalam menangkap peluang usaha. Dalam usaha masakan awetan, resiko untuk mengalami kerugian bahkan kebangkrutan terbuka lebar. Oleh karena itu, sebelum memulai usaha, kita harus menganalisa resiko yang ada. Resiko usaha timbul dari beberapa hal, antara lain:

1. Permintaan (perubahan mode, selera, dan daya beli)
2. Perubahan kongjungtur (perubahan kondidi perekonomian yang pasang surut)
3. Persaingan
4. Akibat lain, menyerupai: peristiwa alam, perubahan aturan, perubahan teknologi, dan lain-lain.

Beberapa unsur yang sanggup dilakukan dalam mengurangi resiko usaha yaitu:

1. Adanya kesadaran dalam kemampuan mengelolah usaha, peluang, dan kekuatan perusahaan.
2. Adanya keinginan berpengaruh untuk berprestasi, dorongan berinisiatif, dan motivasi untuk melaksanakan taktik usaha.
3. Adanya kemampuan merencanakan taktik untuk mewujudkan perubahan di dalam lingkungan usahanya.
4. Adanya kreativitas dan inovatif dalam menerapkan cara mengolah modal perjuangan untuk memperoleh keuntungan.

Keberhasilan dan kegagalan dalam Usaha

Dalam mengelola kegiatan usaha awetan bahan baku hewani tentu saja ada keberhasilan dan kegagalannya.

Keberhasilan dalam usaha awetan bahan baku hewani antara lain:

1. Keyakinan yang kuat
2. Sikap mental yang positif
3. Percaya diri

4. Bertanggung jawab
5. Inovatif dan kreatif
6. Unggul dalam menjalankan usaha
7. Tepat sasaran
8. Pengelolaan waktu yang efisien dan efektif
9. Pengembangan diri
10. Selalu mengadakan evaluasi atas usaha yang dijalankannya

Kegagalan dalam usaha awetan bahan baku hewani antara lain:

1. Tidak ada tujuan tertentu dalam usaha
2. Kurang berambisi
3. Tidak disiplin
4. Pendidikan yang tidak cukup
5. Sikap selalui menunda- nunda
6. Kesehatan yang terganggu
7. Kurang tekun
8. Kepribadian yang negative/pesimis
9. Tidak jujur
10. Tidak dapat bekerja sama dengan orang lain atau relasi

Pemasaran dan Administrasi Usaha



Gambar 16.
<http://nissastore.site/blog/>

“Administrasi adalah Proses tata kerja yang terdapat pada setiap usaha, apakah usaha kenegaraan atau swasta, usaha sipil atau militer, usaha besar atau kecil”.
(Prof, Dr. S. Prasjudi Atmosudirjo)

Dalam pemasaran, terdapat beberapa konsep yang merupakan dasar pelaksanaan kegiatan pemasaran awetan bahan baku hewani yaitu:

1. Konsep produksi
Konsep produksi berpendapat bahwa konsumen akan menyukai produk yang tersedia dimana-mana dan harganya murah. Konsep ini berorientasi pada produksi dengan mengerahkan segenap upaya untuk mencapai efisiensi produk tinggi dan distribusi yang luas. Disini tugas manajemen adalah memproduksi barang sebanyak mungkin, karena konsumen dianggap akan menerima produk yang tersedia secara luas dengan daya beli mereka.

2. Konsep produk

Konsep produk mengatakan bahwa konsumen akan menyukai produk yang menawarkan mutu, performansi dan ciri-ciri yang terbaik. Tugas manajemen disini adalah membuat produk berkualitas, karena konsumen dianggap menyukai produk berkualitas tinggi dalam penampilan dengan ciri – ciri terbaik.

3. Konsep penjualan

Konsep penjualan berpendapat bahwa konsumen, dengan dibiarkan begitu saja, organisasi harus melaksanakan upaya penjualan dan promosi yang agresif.

4. Konsep pemasaran

Konsep pemasaran mengatakan bahwa kungsi untuk mencapai tujuan organisasi terdiri dari penentuan kebutuhan dan keinginan pasar sasaran serta memberikan kepuasan yang diharapkan secara lebih efektif dan efisien dibandingkan para pesaing.

“Pemasaran adalah proses perencanaan dan pelaksanaan pemikiran, penetapan harga, promosi, serta penyaluran gagasan, barang dan jasa untuk menciptakan pertukaran yang memenuhi sasaran individu dan organisasi”. (American Marketing Association).

Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran adalah pengambilan keputusan-keputusan tentang biaya pemasaran, bauran pemasaran, alokasi pemasaran dalam hubungan dengan keadaan lingkungan yang diharapkan dan kondisi persaingan. Dalam strategi pemasaran, ada tiga faktor utama yang menyebabkan terjadinya perubahan strategi dalam pemasaran yaitu :

1. Daur hidup produk

Strategi harus disesuaikan dengan tahap-tahap daur hidup, yaitu tahap pengenalan, tahap pertumbuhan, tahap kedewasaan dan tahap kemunduran.

2. Posisi persaingan perusahaan di pasar

Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan posisi perusahaan dalam persaingan, apakah memimpin, menantang, mengikuti atau hanya mengambil sebagian kecil dari pasar.

3. Situasi ekonomi

Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan situasi ekonomi dan pkaliannngan kedepan, apakah ekonomi berada dalam situasi makmur atau inflasi tinggi.

Analisis Pemasaran

Analisis pemasaran usaha pengolahan makanan awetan bahan pangan hewani antara lain:

1. *Product* (produk)

Kualitas produk yang mampu memuaskan keinginan konsumen serta kuantitas yang mampu memenuhi kebutuhan pasar

2. *Price* (harga)

Mempertimbangkan harga pokok produksi dan melakukan perbandingan harga dengan produk sejenis atau serumpun

3. *Place* (tempat)

Lokasi penjualan sebaiknya mempunyai nilai tambah dan memiliki fasilitas yang memuaskan konsumen serta mudah dijangkau oleh para pembeli

4. *Promotion* (promosi)

Melakukan promosi pasar sebagai sarana promosi artinya pasar menjadi tempat memperkenalkan dan menginformasikan suatu barang dan jasa tentang manfaat, keunggulan, dan kekhasannya pada konsumen. Promosi dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain, memasang spanduk, menyebarkan brosur, pameran, dan sebagainya. Banyaknya cara promosi yang dilakukan oleh

produsen, membuat konsumen lebih selektif dalam memilih barang yang akan dibeli. Biasanya produsen yang menawarkan barang dengan harga murah dan kualitasnya bagus akan menjadi pilihan konsumen.

C. Rangkuman

Resiko usaha antara lain:

1. Permintaan (perubahan mode, selera, dan daya beli)
2. Perubahan kongjungtur (perubahan kondisi perekonomian yang pasang surut)
3. Persaingan
4. Akibat lain, menyerupai: peristiwa alam, perubahan aturan, perubahan teknologi, dan lain-lain.

Konsep pemasaran awetan bahan baku hewani adalah

1. Konsep produksi
2. Konsep produk
3. Konsep Penjualan
4. Konsep pemasaran

Dalam strategi pemasaran, ada tiga faktor utama yang menyebabkan terjadinya perubahan strategi dalam pemasaran yaitu :

1. Daur hidup produk
2. Posisi persaingan perusahaan di pasar
3. Situasi ekonomi

Analisis Pemasaran (analisis 4P) yaitu:

- 1) *Product* (produk)
- 2) *Price* (harga)
- 3) *Place* (tempat)
- 4) *Promotion* (promosi)

D. Latihan Soal

1. Jelaskan pemahaman kalian yang dimaksud dengan pemasaran !
2. Sebut dan jelaskan strategi pemasaran awetan bahan baku hewani !
3. Dalam memasarkan sebuah usaha hasil awetan bahan baku hewani perlu adanya analisa pemasaran, jelaskan yang kalian !

Kunci Jawaban dan Pembahasan

1. Pemasaran adalah proses perencanaan dan pelaksanaan pemikiran, penetapan harga, promosi, serta penyaluran gagasan, barang dan jasa untuk menciptakan pertukaran yang memenuhi sasaran individu dan organisasi.
2. strategi pemasaran, ada tiga faktor utama yang menyebabkan terjadinya perubahan strategi dalam pemasaran yaitu :
 - a. Daur hidup produk
Strategi ini harus disesuaikan dengan tahap-tahap daur hidup, yaitu tahap pengenalan, tahap pertumbuhan, tahap kedewasaan dan tahap kemunduran.
 - b. Posisi persaingan perusahaan di pasar
Strategi ini pemasaran harus disesuaikan dengan posisi perusahaan dalam persaingan, apakah memimpin, menantang, mengikuti atau hanya mengambil sebagian kecil dari pasar.
 - c. Situasi ekonomi
Strategi pemasaran ini harus disesuaikan dengan situasi ekonomi dan perkaliannya kedepan, apakah ekonomi berada dalam situasi makmur atau inflasi tinggi.
3. Analisis pemasaran usaha pengolahan makanan awetan bahan pangan hewani antara lain:
 - a. *Product* (produk)
Kualitas produk yang mampu memuaskan keinginan konsumen serta kuantitas yang mampu memenuhi kebutuhan pasar
 - b. *Price* (harga)
Mempertimbangkan harga pokok produksi dan melakukan perbandingan harga dengan produk sejenis atau serumpun
 - c. *Place* (tempat)
Lokasi penjualan sebaiknya mempunyai nilai tambah dan memiliki fasilitas yang memuaskan konsumen serta mudah dijangkau oleh para pembeli
 - d. *Promotion* (promosi)
Promosi dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain, memasang spanduk, menyebarkan brosur, pameran, dan sebagainya. Banyaknya cara promosi yang dilakukan oleh produsen, membuat konsumen lebih selektif dalam memilih barang yang akan dibeli.

E. Penilaian Diri

Tabel Refleksi Diri Pemahaman Materi

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah kalian memahami hal hal yang perlu dipersiapkan dalam strategi dalam pemasaran usaha pengolahan makanan bahan baku Hewani		
2	Dapatkah kalian menjelaskan tentang konsep strategi pemasaran awetan bahan baku hewani		
3	Dapatkah kalian membuat kesimpulan akan Strategi pemasaran hasil pengolahan awetan bahan baku hewani yang kalian		
4	Dapatkah kalian memilih bahan dan bentuk kemasan yang tepat sesuai bahan makanan awetan yang kalian produksi !		
5	Dapatkah kalian memasarkan hasil produk pengelolaan yang akan kalian buat !		

Bila ada jawaban "Tidak", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "Tidak".

Bila semua jawaban "Ya", maka Kalian dapat melanjutkan ke pembelajaran berikutnya.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 3

RENCANA USAHA PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN DARI BAHAN PANGAN HEWANI

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran 3 ini di harapkan:

1. Memahami penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani.
2. Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

B. Uraian Materi



Gambar 17.

<https://abcpalem.com/pentingnya-mengetahui-komponen-dalam-perencanaan-usaha/>

Langkah langkah penyusunan perencanaan usaha

Langkah penyusunan usaha awetan bahan baku hewani adalah tentukan terlebih dahulu proposal usaha. Proposal usaha adalah rancangan usaha yang diajukan secara tertulis, sistematis, dan jelas kepada pihak lain (investor) berisi tentang gambaran aktivitas yang akan dilakukan beserta rincian kebutuhan aset dan perhitungan keuangan.

Dalam Perencanaan usaha terkandung adanya:

1. Visi, yaitu cita-cita masa depan perusahaan yang akan melakukan usaha tersebut.
2. Misi adalah maksud khas atau unik dan mendasar yang membedakan perusahaan dengan perusahaan lain serta mengidentifikasi ruang lingkup kegiatan usaha/perusahaan yang bersangkutan.
3. Tujuan adalah hasil yang ingin dicapai dari usaha/perusahaan tersebut.

4. Strategi adalah cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan usaha dengan melibatkan semua sumberdaya atau faktor produksi yang dimiliki

Manfaat Proposal Usaha

1. Memberikan penjelasan atau informasi tentang ide atau gagasan usaha yang akan dilakukan kepada pihak investor.
2. Media kontrol atau rujukan bagi investor dan pelaku usaha untuk memantau usaha yang dijalankan bila terjadi kesepakatan kerjasama antara pihak investor dan pekaku usaha.
3. Membantu mengurangi kerugian yang diakibatkan dari penyimpangan biaya tak terduga.

Sitematika Penulisan Porposal

1. Identifikasi Peluang Bisnis yaitu:
 - a. Latar belakang berisi tentang penjelasan tentang penentuan jenis usaha berdasarkan hasil analisis peluang pasar, potensi pasar.
 - b. Penjelasan produk, berisi penjelasan tentang nama produk, spesifikasi prouk, kelebihan produk dibanding yang lain.
 - c. Analisis SWOT berisi tentang analisis kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman terkait dengan produk dan sauah yang akan dijalankan.
2. Penentuan Usaha
 - a. Sasaran target pasar; berisi siapa sasaran dan perkiraan target pasar
 - b. Sistem produksi; sistem produksi yang akan digunakan misalnya membuat atau membeli.
 - c. Strategi pemasaran: berisi rencna strategi yang akan digunakan.
 - d. Teknik distribusi: berisi rencana teknik distribusi misalnya distribusi langsung atau tidak langsung.
 - e. Perhitungan biaya, keuntungan dan harga jual: perhitungan HPP dan perkiraan harga jual.
 - f. Perhitungan titik impas: berisi perhitungan jumlah minimalh produk yang harus terjual.
3. Studi kelayakan Usaha
 - a. Aspek produksi, berisi penjelsan tentang kelayakan produksi ditinjau dari ketersediaan bahan, tenaga kerja, peralatan, proses produksi.
 - b. Aspek pemasaran, berisi penjelasan kelayakan usaha dtinjau dsri kemungkinan potensi pasar dan strategi pemasaran yang dilakukan.
 - c. Aspek keuangan, berisi tentang penjelasan investasi biaya yang dikeluarkan serta perhitungan keuntungan yang akan diperoleh, serta kemungkinan pengembalian investasi modal yang ditanamkan dalam jangka waktu tertentu.
 - d. Aspek organisasi dan manajemen, berisi penjelasan tenyang bentuk badan usaha, kepemilan, struktur organisasi dan tim manajemen.

C. Rangkuman

Proposal usaha adalah rancangan usaha yang diajukan secara tertulis, sistematis, dan jelas kepada pihak lain (investor) berisi tentang gambaran aktivitas yang akan dilakukan beserta rincian kebutuhan aset dan perhitungan keuangan.

Manfaat proposal usaha antara lain:

1. Memberikan penjelasan atau informasi tentang ide atau gagasan usaha yang akan dilakukan kepada pihak investor.
2. Media kontrol atau rujukan bagi investor dan pelaku usaha untuk memantau usaha yang dijalankan bila terjadi kesepakatan kerjasama antara pihak investor dan pelaku usaha.
3. Membantu mengurangi kerugian yang diakibatkan dari penyimpangan biaya tak terduga.

Sistematika penulisan proposal

1. Identifikasi peluang bisnis
2. Penentuan usaha
3. Studi kelayakan usaha

D. Penugasan Mandiri

Buatlah perencanaan proposal usaha tentang makanan awetan dari bahan pangan hewani dengan disesuaikan lingkungan sekitar kalian.

E. Latihan Soal

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan proposal usaha!
2. Jelaskan alur proses pengolahan awetan ikan bandeng yang kalian ketahui!

Kunci Jawaban dan Pembahasan

1. Proposal usaha adalah rancangan usaha yang diajukan secara tertulis, sistematis, dan jelas kepada pihak lain (investor) berisi tentang gambaran aktivitas yang akan dilakukan beserta rincian kebutuhan aset dan perhitungan keuangan.

2. Bahan: 1 Kg bandeng segar, 350 ml air, daun pisang.

Alat: Presto, kompor, panci, baskom.

Bumbu: 6 siung bawang merah, 6 siung bawang putih, 1 sdm garam, 100 g lengkuas parut, 40 g kunyit, 1 sdm ketumbar sangria, 4 lembar daun salam.

Cara memasak:

- Haluskan semua bumbu yang ada kecuali daun salam.
- Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan lengkuas parut hingga rata.
- Bersihkan ikan bandeng dengan cara membuang isi perutnya, kemudian cuci bersih menggunakan air.
- Lumuri ikan dengan menggunakan bumbu yang tadi telah di haluskan. Lumurkan keseluruhan permukaan ikan hingga merata.
- Letakkan daun pisang ke bagian dasar panci presto, kemudian masukkan ikan ke dalam panci presto.
- Lapisilah bagian atas ikan dengan daun pisang kemudian masukkan kembali ikan bandeng, dan ulangi langkah ini hingga panci penuh.
- Isikan air ke dalam panci sampai menutup penuh permukaan ikan bandeng, dan masukkan daun salam.
- Tutup rapat, kemudian panaskan hingga kurang lebih 20 menit. Lalu matikan kompor dan tunggu hingga bunyi desis presto menghilang.
- Setelah dingin, kemudian angkat dan bandeng presto siap di goreng.

F. Penilaian Diri

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya berusaha menghayati keberagaman produk makanan khas daerah di wilayah sekitar lingkungan saya,		
2.	Saya menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk makanan khas daerah dan kewirausahaan di lingkungan sekitar.		
3.	Saya membaca modul materi ini dengan penuh semangat		
4.	Saya memahami lembar tugas yang ada di dalam modul ini dengan baik dan tepat		
5.	Apakah kalian memahami materi pembelajaran awetan pangan bahan baku hewani.		

Bila ada jawaban "Tidak", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "Tidak".

Bila semua jawaban "Ya", maka Anda dapat melanjutkan ke pembelajaran berikutnya.

EVALUASI

Kerjakanlah soal – soal di bawah ini dengan jawaban yang tepat!

1. Dalam karakter berwirausaha orang yang memiliki pkaliannan dan pemikiran ke depan disebut ...
 - A. Percaya diri
 - B. Berorientasi ke masa depan
 - C. Kreatif
 - D. Keberanian mengambil resiko
 - E. Kepemimpinan

2. Contoh makanan hewani dari air payau yang diawetkan dengan cara jangka panjang adalah ...
 - A. Susu ultra
 - B. Sarden
 - C. Cornet
 - D. Bandeng
 - E. Sosis

3. Dalam perencanaan proses produksi diperlukan pengelolaan yang baik untuk mencapai tujuan perusahaan. Sumber daya yang harus dimiliki oleh perusahaan adalah....
 - a. *man, money, dan massa*
 - b. *money, method, dan maret*
 - c. *market, material, dan memo*
 - d. *market, money, dan man*
 - e. *memo, market, dan method*

4. Dalam mengawetkan makanan harus memperhatikan ...
 - A. Jenis bahan makanan
 - B. Untung rugi pengawetan
 - C. Nilai gizi makanan
 - D. Nabati yang kadar airnya sedang
 - E. Nabati yang tidak bisa busuk

5. Contoh pengawetan jangka panjang adalah ...
 - A. Pengeringan
 - B. Iridasi
 - C. Inkubasi
 - D. Pendinginan
 - E. Sterilisasi

6. Kornet daging adalah produk pengawetan dengan cara ...
 - A. Pasterurisasi
 - B. Sterilisasi
 - C. Pendinginan
 - D. Pengasapan
 - E. Penggaraman

7. Pengawetan dengan suhu dingin pada ikan bandeng berfungsi untuk ...
 - A. Menghambat kerusakan, menjaga kesegaran
 - B. Mematikan mikroorganisme

- C. Menjaga kelembaban
 - D. Menjaga kesegaran, memperkuat rasa
 - E. Mencegah laju reaksi enzim dan perkembangan mikroba pengurai yang dapat menyebabkan pembusukan
8. Dibawah ini dapat dijadikan sebagai bahan pengawet, kecuali ...
- A. Garam
 - B. Gula
 - C. Tepung
 - D. Cuka
 - E. Bumbu
9. Rancangan usaha yang diajika secara tertulis, sistematis, dan jelas kepada pihak lain berisi tentang gambaran aktivitas yang akan dilakukan disebut ...
- A. Strategi usaha
 - B. Proposal usaha
 - C. Analisis usaha
 - D. Kemampuan usaha
 - E. Laporan usaha
10. Aspek yang berisi tentang penjelasan investasi biaya yang dikeluarkan serta perhitungan keuntungan yang akan diperoleh, serta kemungkinan pengembalian investasi modal yang ditanamkan dalam jangka waktu tertentu adalah....
- A. Aspek produksi
 - B. Aspek pemasaran
 - C. Aspek organisasi
 - D. Aspek bisnis
 - E. Aspek keuangan

Kerjakakan soal berikut ini!

1. Jelaskan tujuan utama untuk membuat perencanaan usaha!
2. Jelaskan fungsi dari pada perencanaan usaha!
3. Apa yang kalian pahami tentang manajemen pemasaran!
4. Uraikan yang kalian ketahui faktor yang mempengaruhi strategi pemasaran dalam usaha bahan baku hewani!
5. Uraikan dua faktor pokok yang akan memengaruhi keempat komponen dasar pada analisis SWOT.

KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI

Pilihan ganda

1. B
2. D
3. D
4. B
5. A
6. C
7. E
8. C
9. C
10. D

Soal Isian

1. Tujuan utama perencanaan usaha
 - a. sebagai rencana aksi (*Action plan*)
Sebuah perencanaan usaha akan membantu dalam mengambil tindakan bisnis dengan membagi masalah besar ke dalam masalah-masalah kecil yang tidak terlalu rumit.
 - b. sebagai peta jalan (*Road map*)
Sebuah rencana bisnis membantu untuk tetap fokus dalam arah yang diinginkan untuk mencapai tujuan yang telah dicanangkan
 - c. sebagai alat penjualan (*Sales tool*)
Sebuah perencanaan usaha merupakan sebuah alat bantu penjualan (*Sales Tool*), sehingga sebuah perencanaan usaha merupakan alat yang bisa dipergunakan untuk meyakinkan investor untuk menempatkan investasinya di usaha tersebut
2. Fungsi perencanaan adalah
 - a. Sebagai pedoman kerja karena perencanaan sebagai pegangan kerja sekaligus sebagai petunjuk semua orang yang terlibat di dalam perencanaan sebagaimana mestinya.
 - b. Sebagai alat koordinasi disini adalah penguasaan sekaligus pengarahan sekaligus sebagai system pengarahan kepada semua unsur yang terlibat.
 - c. Sebagai alat pengawasan kerja difungsikan untuk patokan bagi mereka yang ditugaskan sebagai pengawasan para pekerja yang terlibat di dalam perencanaan yang dilakukan.
3. Manajemen pemasaran adalah penganalisaan, perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan program-program yang bertujuan menimbulkan pertukaran dengan pasar yang dituju dengan maksud untuk mencapai tujuan perusahaan
4. Faktor yang mempengaruhi strategi pemasaran dalam usaha bahan baku hewani
 - a. Daur hidup produk
Strategi harus disesuaikan dengan tahap-tahap daur hidup, yaitu tahap pengenalan, tahap pertumbuhan, tahap kedewasaan dan tahap kemunduran.
 - b. Posisi persaingan perusahaan di pasar
Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan posisi perusahaan dalam persaingan, apakah memimpin, menantang, mengikuti atau hanya mengambil sebagian kecil dari pasar.
 - c. Situasi ekonomi

Strategi pemasaran harus disesuaikan dengan situasi ekonomi dan perkaliannya ke depan, apakah ekonomi berada dalam situasi makmur atau inflasi tinggi.

5. Dua faktor yang mempengaruhi Analisa SWOT adalah
 - a. Faktor Internal (*Strength* dan *Weakness*)

Untuk faktor internal atau faktor yang berasal dari dalam terdiri dari dua poin yaitu kekuatan dan kelemahan. Keduanya akan berdampak lebih baik dalam sebuah usaha awetan pengolahan bahan hewani ketika kekuatan lebih besar dibandingkan kelemahan
 - b. Faktor Eksternal (*Opportunities* dan *Threats*)

Adanya peluang serta ancaman ini tentu saja akan memberikan data yang harus dimasukkan dalam jurnal penelitian sehingga menghasilkan strategi untuk menghadapinya

DAFTAR PUSTAKA

Hendriana. 2018. *Prakarya dan Kewirausahaan SMA/MA/SMK/MAK Kelas XII, Edisi Revisi*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

<https://www.pertanianku.com/mengenal-ikan-bandeng-lebih-dekat/>. (di akses 27 Oktober 2020)

<https://www.infoikan.com/2017/01/mengenal-jenis-jenis-ikan-secara-umum.html>. (di akses 27 Oktober 2020)

www.jurnal.id/id/blog/2017-manfaat-faktor-yang-memengaruhi-dan-contoh-analisis-swot/. (di akses 27 Oktober 2020)

<http://yaelda.blogspot.com/2012/10/rencana-usaha.html>. (di akses 27 Oktober 2020)

<https://www.maxmanroe.com/vid/marketing/pengertian-pemasaran.html>. (di akses 27 Oktober 2020)

<https://www.99.co/blog/indonesia/makanan-awetan-dari-bahan-hewani/>. (di akses 27 Oktober 2020)