



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
XI



**PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN
INTERNASIONAL
KELAS XI**

PENYUSUN

**RENI SUSIANA DEWI, S.Pd.Si
SMAN 1 PURWOREJO**

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	8
D. Penugasan Mandiri	8
E. Latihan Soal	8
F. Penilaian Diri	10
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2	11
A. Tujuan Pembelajaran	11
B. Uraian Materi	11
C. Rangkuman	12
D. Latihan Soal	13
E. Penilaian Diri	14
KEGIATAN PEMBELAJARAN 3	15
A. Tujuan Pembelajaran	15
B. Uraian Materi	15
C. Rangkuman	18
D. Penugasan Mandiri	19
E. Latihan Soal	19
F. Penilaian Diri	21
KEGIATAN PEMBELAJARAN 4	22
A. Tujuan Pembelajaran	22
B. Uraian Materi	22
C. Rangkuman	24
D. Penugasan Mandiri	25
E. Latihan Soal	25
F. Penilaian Diri	26
EVALUASI	27
KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI	31
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.
- Bahan pangan nabati*** : bahan- bahan makanan yang berasal dari tumbuhan seperti kedelai, gandum, kacang-kacangan, tahu, tempe, sayur – sayuran.
- Bahan pangan hewani*** : semua bahan makanan yang berasal dari hewan, meliputi daging ruminansia (daging sapi, daging kambing, daging rusa), daging (daging ayam, daging bebek), *seafood*, serta telur dan susu.
- Makanan khas internasional*** : makanan yang biasa di konsumsi di suatu negara dan biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya.
- 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.
- Usaha*** : kegiatan manusia untuk mendapatkan penghasilan dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup demi mendapatkan kesejahteraan.

PETA KONSEP



PENDAHULUAN

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas	: XI (sebelas)
Alokasi Waktu	: 4 pertemuan (4 x 2 jam pelajaran)
Judul Modul	: Perencanaan Usaha Pengolahan Makanan Internasional

B. Kompetensi Dasar

3.6. Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

3.6.1 Mendefinisikan pengertian usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

3.6.2 Mengidentifikasi ide dan peluang usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

3.6.3 Mengidentifikasi sumber daya yang dibutuhkan dalam usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

3.6.4 Menentukan administrasi dan pemasaran usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

3.6.5 Menentukan komponen perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

3.6.6 Menentukan langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

4.6. Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

4.6.1 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

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 internasional dari bahan pangan nabati dan hewani yang meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

Materi perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani 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 pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani.

Dalam mempelajari modul ini kalian harus membaca modul ini dengan cermat. melalui kegiatan membaca dan mempelajari materi, 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

Petunjuk penggunaan modul ini adalah:

1. Pelajari modul perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani secara berurutan.
2. Baca peta konsep materi dan pahami isinya
3. Kerjakan soal latihan dan tugas yang ada
4. Lakukan penilaian diri
5. Kerjakan soal evaluasi di akhir materi pembelajaran
3. Gunakan alat, bahan dan media sesuai yang tercantum pada setiap penugasan.
4. Gunakan juga berbagai sumber literasi yang mendukung atau terkait dengan materi pembelajaran.
5. Mintalah bimbingan guru jika menemukan kesulitan dalam memahami materi modul.
6. Apabila Anda mampu menyelesaikan 75% dari semua materi dan penugasan maka Anda dapat dikatakan tuntas belajar modul ini.

E. Materi Pembelajaran

Modul ini terbagi menjadi **4** kegiatan pembelajaran dan di dalamnya terdapat uraian materi, contoh soal, soal latihan dan soal evaluasi.

1. Pengertian, ide, dan peluang usaha pengolahan makanan internasional
2. Sumber daya yang dibutuhkan untuk usaha pengolahan makanan internasional
3. Administrasi dan pemasaran produk usaha pengolahan makanan internasional
4. Komponen dan langkah-langkah penyusunan proposal perencanaan usaha pengolahan makanan internasional

KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

PENGERTIAN, IDE, DAN PELUANG USAHA MAKANAN INTERNASIONAL

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 1 ini, kalian dapat:

1. Mendefinisikan pengertian makanan internasional
2. Menyebutkan beberapa contoh makanan internasional
3. Menjelaskan cara menggali ide untuk memulai suatu usaha
4. Menjelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam menganalisis peluang usaha
5. Memberikan beberapa contoh peluang usaha pengolahan makanan internasional

B. Uraian Materi

Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki pertumbuhan penduduk yang tinggi di dunia. Keadaan ini dapat menyebabkan peluang usaha pengolahan makanan semakin berkembang seiring perkembangan jaman. Berbagai jenis makanan baik yang bersumber dari bahan nabati maupun hewani dapat dikembangkan oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari.

Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Contohnya: kedelai, gandum, kacang-kacangan, tahu, tempe, sayur – sayuran. Sedangkan, bahan pangan hewani adalah semua bahan makanan yang berasal dari hewan, meliputi daging ruminansia (daging sapi, daging kambing, daging rusa), daging (daging ayam, daging bebek), *seafood*, serta telur dan susu. Semua jenis bahan makanan tersebut sangat dibutuhkan oleh tubuh kita dengan jumlah yang berimbang. Bahan makanan tersebut dapat diolah menjadi berbagai macam jenis masakan khas di suatu daerah negara asalnya.

Pada awalnya berbagai jenis masakan tersebut hanya bisa dinikmati di suatu daerah negara asalnya. Namun, berkat kemajuan teknologi, manusia tidak lagi hanya beraktivitas hanya di satu wilayah saja. Seringkali mereka harus melakukan aktivitas di luar daerah asalnya sehingga timbullah interaksi antar daerah bahkan antar negara.

Demikian juga dengan masakan khas dari suatu negara. Para pelaku perjalanan seringkali membawa masakan asal daerahnya ke tempatnya yang baru. Di Indonesia, banyaknya turis-turis yang dari manca negara menyebabkan saat ini kita bisa menikmati berbagai jenis masakan yang berasal dari negara lain atau dapat menciptakan peluang yang sangat besar untuk membuat usaha makanan internasional. Banyak jenis makanan internasional yang dapat kita jadikan peluang usaha. Indonesia kaya akan berbagai jenis bahan pangan, baik nabati maupun hewani. *Makanan khas internasional* adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu negara, namun dapat dijumpai di negara lain. Makanan yang dibuat biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Makanan khas tersebut juga bisa dimodifikasi sesuai dengan keinginan masyarakat setempat, sehingga menjadi jenis masakan baru.

Bagi warga negara yang hidup di negara lain tentu akan merindukan masakan khas negaranya dan menginginkan dapat menikmati di tempat tinggal mereka saat ini.

Demikian juga penduduk aslinya, mereka juga memiliki rasa ingin tahu serta dapat menikmati masakan dari negara lain tersebut. Hal ini berpotensi membuka peluang usaha makanan dibidang pengolahan, khususnya makanan internasional. Para pelaku usaha dapat membuka café, rumah makan, ataupun restoran khusus makanan internasional.

Jenis Makanan Internasional



Gambar 1.

<https://ajaib.co.id/daftar-makanan-oriental-terlezat-yang-mengunggah-selera/>

1. Makanan Kontinental

a. Ciri Umum Makanan Kontinental

1) Eropa Selatan

Biasanya ciri-ciri makanan yang berasal dari Eropa selatan memiliki citarasa bumbu yang tajam. Misalnya dalam suatu hidangan, makanan tersebut menonjolkan beberapa rempah berjenis lada, pala, dan kayu manis.

2) Eropa Barat

Negara-negara Eropa barat seperti Swiss, Jerman, Prancis, dan Belgia lebih sering menonjolkan bumbu merica dan garam.

3) Eropa Timur

Masih dari benua Eropa. Eropa Timur terkenal dengan ketajaman bumbu masaknya. Biasanya negara Rumania, Romawi, Yunani, Hongaria, dan Ceko selalu memperlihatkan jenis makanan dengan banyak rempah di dalamnya.

b. Contoh makanan kontinental yang berasal dari Eropa.

1) Seafood Paella

Berasal dari Spanyol. Seafood Paella merupakan sebuah sajian berbahan dasar nasi yang dimasak bersamaan dengan seafood. Makanan ini dibumbui dengan rosemary atau saffron. Adapun jenis beras yang digunakan untuk membuat makanan ini yaitu beras yang berasal dari Calaspara.

2) Pickle Herring

Makanan dengan asal negara Denmark ini menggunakan konsep sajian ikan. Sebenarnya Pickle Herring merupakan ikan herring yang diasamkan yang lumrah disajikan bersama roti, kentang, dan telur rebus.

3) Beef Bourguignon

Makanan yang berbahan dasar daging yang sangat lembut dan berasal dari negara Prancis. Dalam hidangannya, daging dimasak dengan campuran bawang bombay, bawang putih, daun-daunan rempah Prancis, serta red wine. Beef Bourguignon dimasak sampai airnya habis.

4) Kottbullar

Hidangan kottbullar merupakan bakso swedia dimana bahan dasar pembuatan baksonya menggunakan daging sapi. Daging sapi akan dicincang atau juga digiling kemudian dibentuk seperti bola pingpong.

Umumnya, makanan kontinental menggunakan kentang sebagai pengganti karbohidrat dan disajikan dengan porsi lebih sedikit daripada protein hewani. Dalam restoran-restoran yang mengadakan menu makanan kontinental, biasanya akan menghadirkan secara bergilir. Termasuk alat makan, setiap makanan menggunakan alat makan yang berbeda pula. Makanan kontinental selalu menyuguhkan konsep plating yang baik.

2. Makanan Oriental

Makanan oriental merupakan makanan dari Benua Asia yang sangat kaya akan rempah-rempah yang menonjol serta variasi yang sangat unik. Makanan oriental ini terdiri dari negara India, China, Jepang, dan Korea serta Asia Tenggara termasuk Indonesia yang dikaitkan dengan budaya dan tradisi sejarah yang sangat menonjol. Jenis bahan pangan yang membentuk makanan yang sangat khas dari berbagai negara Asia ini termasuk cara pengolahan, bagaimana menghadirkan dan kebiasaan makan sesuai dengan tradisi dari masing-masing negara. Berikut contoh makanan oriental:

1) Bebek Peking

Bebek peking adalah daging bebek pilihan yang direndam terlebih dahulu pada cairan bumbu cabai yang disebut gochujang. Menu makanan bebek peking berasal dari negara Tiongkok, yang disajikan dalam irisan potongan daging bebek dengan saus tiram.

2) Hokkien Prawn Mee

Makanan oriental ini merupakan menu favorit dari masyarakat Singapura, yang berupa mie kuning dan bihun yang digoreng. Dengan tambahan bahan-bahan seperti bawang putih, telur, udang, cumi, taoge, dan kecap asin. Makanan ini menjadi salah satu makanan oriental favorit di negara Singapura, ternyata Hokkien Prawn Mee berasal dari negara Tiongkok.

3) Nasi Ayam Hainan

Mungkin kalau masakan oriental ini pasti pernah kalian cicipi. Sebab, nasi ayam Hainan merupakan menu makanan yang banyak sekali kita jumpai di restoran-restoran yang menyajikan masakan oriental. Makanan asal Tiongkok ini sudah menyebar luas hingga ke berbagai negara, termasuk Indonesia.

4) Beef Bulgogi Bowl

Beef Bulgogi adalah jenis makanan oriental dari Korea Selatan, yang terdiri daging sapi sirloin atau bagian daging sapi pilihan.

5) Pad Thai

Pad Thai berasal dari Thailand, yang memang dikenal memiliki kemiripan kuliner atau makanan dengan Indonesia.

6) Roti Canai

Roti canai sangat populer di negara Malaysia.

7) Capcay

Capcay di Tiongkok, dikenal sebagai makanan oriental murahan namun hal tersebut berbeda di Indonesia. Di mana, hampir semua restoran Chinese food di Indonesia, pasti akan menyajikan menu makanan ini.

8) Fu Yung Hai

Jenis makanan ini berbahan seperti telur, sayuran, udang ataupun ayam, dan dicampuri tepung, lalu diaduk-aduk hingga merata dengan air.

Ide dan Peluang Usaha

Ada beragam cara, media, dan tempat untuk menggali sebuah celah usaha yang profitable. Berikut ini 8 cara untuk menggali ide-ide peluang bisnis, yaitu:

1. Memanfaatkan internet maupun media elektronik lainnya untuk memperoleh informasi untuk membangun bisnis. Untuk saat ini internet merupakan jalan termudah menggali dan menemukan ide-ide usaha yang mungkin belum kita ketahui selama ini.
2. Baca buku, majalah, koran atau media cetak lainnya terkait bisnis sebagai sumber informasi yang dapat membantu kita untuk menentukan ide peluang usaha.
3. Ikuti seminar bisnis dan kewirausahaan. Melalui seminar tersebut kita akan mendapat ilmu dari narasumber yang berpengalaman.
4. Aktif bergabung di komunitas bisnis baik offline maupun online. Melalui komunitas tersebut, kita akan berpeluang masuk ke dalam jaringan relasi dan pertemanan para wirausahawan yang akan membantu dalam menggali potensi bisnis dalam diri kita.
5. Mengunjungi tempat pameran kewirausahaan. Berbagai produk baru maupun bisnis baru sering dipertontonkan dalam sebuah pameran.
6. Melakukan wawancara dengan para pelaku usaha pengolahan makanan yang sudah berpengalaman dan berhasil dalam membangun bisnisnya.
7. Mengunjungi pusat-pusat bisnis dengan tujuan untuk melakukan survey langsung terhadap kegiatan usaha khususnya berkaitan dengan pengolahan makanan.
8. Mengamati lingkungan sekitar kita. Apa saja kebutuhan orang-orang yang bisa menjadi peluang usaha pengolahan makanan

Dengan demikian, teknik di atas kemungkinan dapat menentukan ide peluang usaha. Setelah memiliki ide peluang usaha pengolahan makanan internasional, kalian perlu menganalisis ide peluang usaha tersebut. Analisis suatu ide peluang usaha sangat diperlukan untuk mencari dan melaksanakan kegiatan usaha yang menguntungkan. Rencana dalam berwirausaha perlu dianalisis untuk mengenali peluang usaha, kekuatan usaha yang akan dijalani, kelemahan-kelemahan yang mungkin akan dihadapi, maupun persaingan usaha dalam bidang yang sama.

Analisis Usaha

Analisis usaha ini juga dapat digunakan untuk mencari strategi alternatif dalam bidang pengolahan, pemasaran, pengendalian usaha, dan sebagainya. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan sebelum kita membuka usaha pengolahan makanan internasional:

1. Tentukan jenis makanan internasional yang akan dibuat

Jenis makanan internasional yang akan dibuat, disesuaikan peluang usaha seperti banyaknya konsumen yang diperkirakan ada di sekitar tempat usaha, ketersediaan sumber daya yang dibutuhkan, dan sebagainya.

2. Mengolah makanan dengan tepat

Cara pengolahan yang tepat akan menghasilkan citarasa yang khas dan tetap memenuhi nilai gizi yang seimbang. Terdapat beberapa cara pengolahan makanan, seperti: cara dikukus, direbus, dibakar, dipanggang, dan digoreng.

3. Gunakan bumbu yang tepat

Beberapa jenis makanan internasional bisa diolah menggunakan bumbu asli dari negara asalnya dan bisa dimodifikasi sesuai dengan lidah masyarakat yang akan mengolahnya, seperti spaghetti dari Italia. Bumbu asli spaghetti cenderung berasa asin, khas saus spagettinya. Jika ingin dimodifikasi menjadi citarasa seperti masakan khas di Indonesia, spaghetti tersebut bisa diberi bumbu rendang.



Gambar 2. Spaghetti

<https://caramembuat.id/cara-membuat-spaghetti/>

4. Carilah lokasi yang tepat

Dalam memilih lokasi usaha, pilihlah lokasi usaha yang strategis yang mempermudah calon pembeli datang ke warung makan atau restoran. Usahakan lokasi tempat usaha terlihat dengan jelas, mudah untuk dicapai dengan transportasi umum dan memiliki lokasi parkir yang memadai.

5. Tentukan harga yang bersaing

Ketika memulai usaha, sebaiknya tidak memasang tarif yang terlalu mahal. Berikan harga promo di minggu-minggu atau bulan-bulan awal atau strategi promosi lainnya sehingga akan banyak pengunjung untuk datang ke warung yang baru dibuka.

6. Berikan pelayanan prima

Berikan pelayanan yang berkualitas baik, misalnya melayani dengan cepat, cekatan, dan ramah. Hal ini akan membuat pelanggan merasa puas dan akan selalu ingat.

7. Konsisten dalam pelayanan

Buka dan tutuplah warung dengan jadwal yang tetap. Jika ada perubahan jadwal berilah pemberitahuan sebelumnya, sehingga pelanggan tidak merasa kecewa karena datang ke warung yang tutup. Konsistensi dalam kualitas melayani pelanggan, menjaga kebersihan, dan menjaga kualitas rasa sangat dibutuhkan dalam usaha makanan Internasional yang baru dibuka sehingga disenangi pembeli.

C. Rangkuman

Usaha pengolahan makanan internasional dapat dijadikan salah satu peluang bisnis yang baik di era globalisasi saat ini. Cara pengolahan yang baik, resep masakan yang dapat dimodifikasi sesuai selera masyarakat setempat, pelayanan terhadap konsumen dan berbagai macam strategi pemasaran merupakan beberapa faktor yang dapat menarik konsumen untuk membeli makanan yang dijadikan usaha bisnis.

Untuk mencapai tujuan yang diinginkan dalam membangun bisnis kuliner, selain dibutuhkan rencana yang matang juga diperlukan sifat-sifat kewirausahaan (jiwa *entrepreneur*) antara lain: percaya diri, tekun dan jujur, berani mengambil resiko, beorientasi ke masa depan, jiwa kepemimpinan, dan keorisinilan.

Setelah memiliki ide peluang usaha pengolahan makanan internasional, selanjutnya kita perlu menilai peluang usaha tersebut dengan melihat beberapa faktor, antara lain:

1. Sumber daya yang dimiliki harus sesuai
2. Peluang produk tersebut diperkirakan akan bertahan dalam kurun waktu yang lama
3. Kompetensi yang dimiliki pengusaha dituntut untuk kreatif dalam memodifikasi makanan internasional, kemasan produk, maupun dalam pemasaran.
4. Persaingan yang muncul ketika produk sudah dikenal masyarakat
5. Lokasi usaha yang ada harus strategis
6. Teknologi yang digunakan baik saat produksi maupun distribusi

D. Penugasan Mandiri

1. Perhatikan lingkungan sekitarmu! Identifikasikan jenis makanan internasional dan asal negaranya!
2. Carilah ide peluang usaha pengolahan makanan internasional berdasarkan potensi yang ada di daerahmu!

E. Latihan Soal

1. Jelaskan tentang makanan internasional? Berikan contoh!
2. Sebutkan sumber makanan hewani dan sumber makanan nabati!
3. Apa saja yang harus dilakukan untuk mendapatkan ide peluang usaha!
4. Mengapa kita harus melakukan analisis terhadap ide peluang usaha?
5. Sebutkan hal – hal yang harus diperhatikan ketika menganalisis suatu ide peluang usaha!

Kunci Jawaban dan Pembahasan

1. Makanan internasional adalah Makanan khas internasional yang biasa di konsumsi di suatu negara. Makanan yang dibuat biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Contoh spaghetti dari Italia sekarang dapat dinikmati di Indonesia dengan varian rasa yang beraneka ragam, *fried chicken* merupakan makanan khas Amerika dan sekarang sudah banyak orang Indonesia yang berjualan.
2. Sumber makanan hewani daging, telur, ikan sedangkan sumber makanan nabati yaitu gandum, beras, sayur, buah.
3. Yang harus dilakukan untuk mendapatkan ide peluang usaha adalah dengan membaca buku, majalah atau tabloid bisnis. Dengan melakukan wawancara langsung ke sang ahli, memanfaatkan internet.
4. Rencana dalam berwirausaha perlu dianalisis untuk mengenali peluang usaha, kekuatan usaha yang akan dijalani, kelemahan-kelemahan yang mungkin akan dihadapi, maupun persaingan usaha dalam bidang yang sama. Analisis usaha ini juga dapat digunakan untuk mencari strategi alternatif dalam bidang pengolahan, pemasaran, pengendalian usaha, dan sebagainya.
5. Setelah memiliki ide peluang usaha pengolahan makanan internasional, selanjutnya kita perlu menilai peluang usaha tersebut dengan melihat beberapa faktor, antara lain:
 - a. Sumber daya yang dimiliki harus sesuai
 - b. Peluang produk tersebut diperkirakan akan bertahan dalam kurun waktu yang lama
 - c. Kompetensi yang dimiliki pengusaha dituntut untuk kreatif dalam memodifikasi makanan internasional, kemasan produk, maupun dalam pemasaran.
 - d. Persaingan yang muncul ketika produk sudah dikenal masyarakat
 - e. Lokasi usaha yang ada harus strategis
 - f. Teknologi yang digunakan baik saat produksi maupun distribusi

F. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran I dengan baik	Ya	Tidak
2	Saya mampu menjelaskan definisi makanan internasional	Ya	Tidak
3	Saya mampu menjelaskan tentang bahan makanan hewani maupun nabati	Ya	Tidak
4	Saya dapat memberikan beberapa contoh makanan internasional yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal	Ya	Tidak
5	Saya mampu mencari ide peluang usaha pengolahan makanan internasional yang ada di sekitar tempat tinggal saya	Ya	Tidak
6	Saya mampu menganalisis peluang usaha makanan internasional	Ya	Tidak
7	Saya mampu menjelaskan faktor – faktor yang harus diperhatikan saat menganalisis ide peluang usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak

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.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

SUMBER DAYA USAHA PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan pembelajaran 2 ini, kalian dapat:

1. menjelaskan pengertian sumber daya usaha pengolahan makanan internasional.
2. menjelaskan sumber daya yang dibutuhkan dalam melaksanakan wirausaha makanan internasional.
3. mengidentifikasi sumber daya untuk usaha pengolahan makanan internasional di lingkungan sekitar tempat tinggal.

B. Uraian Materi

Faktor Produksi

Kegiatan produksi tidak akan berjalan tanpa adanya faktor-faktor produksi atau sumber daya ekonomi. Faktor produksi adalah setiap benda atau jasa yang digunakan untuk menciptakan, menghasilkan, atau meningkatkan nilai guna suatu barang atau jasa. Faktor produksi dibedakan menjadi dua macam yaitu:

1. Faktor Produksi Alam

Faktor produksi alam adalah segala sesuatu yang tersedia di alam yang dapat dimanfaatkan manusia untuk melaksanakan produksi. Faktor produksi alam yang digunakan untuk usaha makanan internasional adalah:

- a. Air, dapat digunakan untuk mencuci alat dan bahan makanan, memasak, dan minum.
- b. Tanah, dapat digunakan sebagai lokasi usaha
- c. Iklim dan udara, sangat berpengaruh pada usaha makanan
- d. Tumbuh-tumbuhan dan hewan, merupakan faktor produksi utama dalam usaha makanan internasional.

2. Faktor Produksi Tenaga Kerja

Faktor produksi tenaga kerja adalah segala kemampuan yang dimiliki manusia, baik jasmani maupun rohani yang digunakan dalam proses produksi.

- a. Tenaga Kerja Jasmani, merupakan tenaga kerja yang lebih banyak menggunakan kekuatan fisik berupa keterampilan dan merupakan tenaga kerja pelaksana. Tenaga kerja ini terbagi menjadi tiga, yaitu tenaga kerja terdidik, terlatih, dan tidak terdidik
- b. Tenaga kerja rohani Tenaga kerja rohani adalah tenaga kerja yang lebih banyak menggunakan kemampuan intelektual dalam melakukan aktivitasnya, contohnya manager pemasaran.

3. Faktor Produksi Modal

Faktor produksi modal adalah setiap benda atau alat yang digunakan untuk menghasilkan barang atau jasa ataupun dapat digunakan dalam proses produksi.

- c. Menurut wujudnya, modal dapat dibedakan menjadi dua yaitu modal barang (*capital goods*), modal uang (*money capital*)
 - d. Menurut fungsinya, modal dibedakan menjadi dua yaitu modal perorangan (*privat capital*) dan modal masyarakat (*social capital*)
 - e. Menurut sifatnya, modal dibedakan menjadi dua yaitu modal tetap (*fixed capital*) dan modal lancar (*variable capital*)
 - f. Menurut bentuknya, modal dibedakan menjadi dua yaitu modal nyata (konkret) dan modal tidak nyata (abstrak).
 - g. Menurut sumber modal, modal dibedakan menjadi dua yaitu modal sendiri dan modal pinjaman.
4. Faktor Produksi Kewirausahaan.
- Faktor produksi kewirausahaan adalah faktor produksi yang perlu dimiliki oleh seorang wirausahawan dalam menentukan faktor-faktor produksi. Faktor produksi kewirausahaan sangat diperlukan dalam mengendalikan dan mengelola usaha makanan internasional. Seorang wirausahawan harus memiliki keahlian tertentu seperti keahlian memimpin (*managerial skill*), keahlian teknologi (*technological skill*), keahlian organisasi (*organization skill*).
- Jiwa kewirausahaan membutuhkan proses dan waktu agar dapat tertanam dalam dirinya. Hal-hal yang perlu dilakukan untuk membina kewirausahaan membuat program kerja (perencanaan) yang jelas dan tepat, mengadakan pengorganisasian (pengaturan), melakukan pengawasan yang ketat, memberikan jaminan kesejahteraan terhadap karyawan.

C. Rangkuman

Sumber daya yang dibutuhkan dalam usaha pengolahan makanan internasional meliputi enam tipe sumber daya, yaitu:

1. *Man*, orang yang terlibat langsung dalam kegiatan usaha pengolahan makanan.
2. *Money*, modal/uang yang digunakan untuk berwirausaha.
3. *Material*, bahan baku maupun bahan tambahan yang digunakan dalam berwirausaha.
4. *Machine*, alat - alat yang digunakan dalam berwirausaha.
5. *Method*, Teknik/cara dalam pengolahan makanan internasional.
6. *Market*, strategi pemasaran produk usaha pengolahan makanan.

Faktor-faktor sumber daya yang pendukung keberhasilan usaha pengolahan makanan internasional adalah sebagai berikut:

1. Faktor Manusia, merupakan faktor yang utama dalam pencapaian keberhasilan usaha.
2. Faktor Keuangan, merupakan faktor penunjang keberhasilan usaha.
3. Faktor Organisasi, merupakan faktor yang mampu membawa orang-orang dapat bekerja dengan efektif dan efisien sesuai dengan bidang tugasnya masing-masing untuk mencapai tujuan organisasi.
4. Faktor Perencanaan, merupakan faktor sumber daya usaha dapat digunakan sebagai alat pengawas dan pengendalian usaha.
5. Faktor Mengatur Usaha, meliputi penyusunan uraian tugas pokok, struktur organisasi, jadwal, rencana, tata laksana usaha maupun memperkirakan tenaga kerja yang dibutuhkan, menetapkan balas jasa dan insentif, dan sebagainya.
6. Faktor Pemasaran, meliputi kondisi pemasaran, daya serap pasar dan program pemasaran.

7. Faktor Administrasi, merupakan faktor yang sangat menunjang kelancaran kegiatan usaha dalam hal dokumentasi dan pembukuan jalannya usaha.

D. Latihan Soal 2

1. Jelaskan pengertian dari sumber daya usaha pengolahan makanan internasional !
2. Sebutkan 6 tipe sumber daya yang harus disiapkan dalam usaha pengolahan makanan internasional!
3. Faktor – faktor apa sajakah yang mendukung keberhasilan usaha pengolahan makanan internasional?
4. Sebutkan sumber daya yang termasuk ke dalam faktor produksi alam !
5. Bagaimanakah cara kita agar modal yang kita miliki tepat guna!

Kunci Jawaban dan Pembahasan

1. Sumber daya usaha pengolahan makanan internasional adalah segala sesuatu yang perlu dipersiapkan agar jalannya usaha menjadi lancar dan sesuai dengan diinginkan.
2. Tipe sumber daya meliputi, manusia yang terlibat dalam usaha, alat dan bahan yang digunakan, teknik pengolahan yang dipilih, strategi pemasaran yang sesuai, serta modal yang diperlukan untuk menjalankan usaha tersebut.
3. Faktor-faktor sumber daya yang mendukung keberhasilan usaha pengolahan makanan internasional adalah sebagai berikut:
 - a. Faktor Manusia
 - b. Faktor Keuangan
 - c. Faktor Perencanaan
 - d. Faktor Mengatur Usaha
 - e. Faktor Pemasaran
 - f. Faktor Administrasi
4. Faktor produksi alam meliputi tanah, air, udara, iklim, tumbuhan dan hewan.
5. Cara kita agar modal modal yang kita miliki tepat guna adalah dengan membiasakan memiliki rencana terkait manajemen keuangan yang baik sehingga akan menjadi karakter dalam diri pelaku usaha tersebut

E. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran II dengan baik	Ya	Tidak
2	Saya mampu menjelaskan definisi sumber daya usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak
3	Saya mampu menjelaskan 6 tipe yang termasuk sumber daya usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak
4	Saya dapat memberikan beberapa contoh yang termasuk ke dalam usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak
5	Saya mampu menganalisis identifikasi sumber daya yang terdapat di suatu restoran/rumah makan	Ya	Tidak

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.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 3

ADMINISTRASI DAN PEMASARAN USAHA PENGOLAHAN INTERNASIONAL

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan pembelajaran 3 ini, kalian dapat:

1. menyebutkan administrasi apa saja yang harus dipersiapkan sebelum memulai usaha pengolahan makanan internasional.
2. menentukan tujuan diterapkannya administrasi usaha.
3. menyebutkan pekerjaan pencatatan yang perlu dilakukan dalam perusahaan.
4. menentukan strategi pemasaran yang cocok untuk kegiatan usaha pengolahan makanan internasional.

B. Uraian Materi

1. Persiapan Administrasi Usaha Sebelum Membuat Usaha Pengolahan Makanan Internasional

Administrasi adalah usaha atau kegiatan yang berkenaan dengan penyelenggaraan kebijaksanaan untuk mencapai tujuan.

Administrasi dalam arti sempit adalah kegiatan yang meliputi: catat-mencatat, surat-menyurat, pembukuan ringan, ketik-mengetik, agenda, dan sebagainya yang bersifat teknis ketatausahaan.

Administrasi dalam arti luas adalah seluruh proses kerja sama antara dua orang atau lebih dalam mencapai tujuan dengan memanfaatkan sarana dan prasarana tertentu secara berdaya guna dan berhasil guna

Kegiatan administrasi banyak mengandalkan catatan yang dapat berupa formulir, surat – surat, dan laporan.

- a. Formulir banyak digunakan untuk mengurus atau menyelesaikan surat – surat tertentu.
- b. Surat merupakan alat komunikasi tertulis yang berasal dari satu pihak dan ditujukan kepada pihak lain untuk menyampaikan pesan.
- c. Laporan merupakan bentuk catatan kantor yang memperkuat hubungan vertical secara structural dari bawahan ke pimpinan.

Persiapan Administrasi Usaha Sebelum Membuat Perusahaan atau Memulai Berbisnis

a. Persiapan Administrasi

Administrasi bisa dikatakan sebagai membantu, melayani, memenuhi, dan melengkapi. Kegiatan administrasi banyak mengandalkan catatan yang dapat berupa formulir, surat – surat, dan laporan.

Beberapa Fungsi Administrasi:

- 1) Tujuan yang ingin diperoleh disetarakan dengan beban kerja yang ada.
- 2) Pekerjaan terbagi secara efektif.

- 3) Fungsi administrasi sebagai tata usaha adalah mempermudah pekerjaan laporan atau pengarsipan dokumen sehingga mempermudah kerja manaterial.
- 4) perusahaan lebih terarah dan lebih terstruktur bila bekerjasama dalam kelompok kerja
- 5) Manajemen yang tepat akan menyelesaikan tugas lebih efisien.

b. Maksud Dan Tujuan Administrasi

Administrasi yang baik dan rapi adalah membantu pengelolaan perusahaan dan kelancaran usaha, khususnya dalam pelaporan hasil usaha dan pencatatan administrasi.

Tujuan diterapkannya administrasi yaitu:

- 1) Mendapatkan informasi proses bisnis perusahaan.
- 2) Akan mendapatkan data yang akurat dalam mengambil keputusan strategic decision making process seperti keputusan penetapan harga, keputusan efisien, keputusan investasi, dan keputusan permodalan.
- 3) Penyusunan program dalam rencana pengembangan usaha seperti lisensi atau waralaba franchise
- 4) Mengetahui kinerja perusahaan.
- 5) Memperlancar proses antar bagi dalam menjanjkan pekerjaan.

Kegunaan utama dari catatan administrasi perusahaan yaitu:

- 1) Administrasi di gunakan sebagai alat bukti catatan
- 2) Administrasi di gunakan sebagai alat manajemen laporan
- 3) Administrasi di butuhkan sebagai penilaian catatan dan laporan

c. Kegiatan Administrasi

Kegiatan administrasi atau tata usaha meliputi pekerjaan pencatatan yang perlu dilakukan dalam perusahaan seperti:

- 1) Mencatat penyelenggaraan produksi
- 2) Menyusun rencana anggaran perusahaan
- 3) Melakukan surat-menyurat kedalam dan keluar perusahaan
- 4) Membuat daftar gaji karyawan
- 5) Mencatatan pesanan
- 6) Menyenggarakan pembukuan
- 7) Melakukan pengarsipan dokumen

Beberapa aspek penting dalam perencanaan administrasi usaha:

- a. Mengurus Izin Usaha Izin usaha adalah alat untuk membina, mengarahkan, mengawasi dan melindungi pengelolaan usaha.
- b. Penetapan Besarnya Retribusi Ketentuan tata cara perhitungan retribusi SITU
- c. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
- d. Pengurusan Pajak
- e. Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL)

2. Perencanaan Pemasaran Usaha Pengolahan Makanan Internasional

Langkah awal sebelum memulai sebuah usaha makanan internasional adalah menentukan segmentasi pasar. Seorang wirausahawan makanan internasional harus pandai-pandai menciptakan inovasi menu makanan dan minuman yang sesuai dengan segmen konsumen yang akan dituju.

Ada dua faktor utama yang bisa dimanfaatkan untuk menentukan segmentasi pasar dalam merencanakan pemasaran makanan internasional yaitu:

- a. Lokasi Usaha Segmentasi pasar bisa dibedakan berdasarkan lokasi usaha tersebut berada. Oleh sebab itu, perhatikan kebutuhan dan minat konsumen di sekitar lokasi usaha agar produk yang ditawarkan sesuai dengan permintaan para konsumen.
- b. Harga Jual Harga jual produk juga menjadi salah satu faktor utama dalam membedakan segmentasi pasar.

Para pelaku usaha biasanya membagi target pasar menjadi tiga kelompok, yaitu kelompok konsumen bawah, konsumen menengah, dan konsumen segmen atas. Strategi pemasaran untuk setiap target pasar tentu saja berbeda. Konsumen kalangan bawah dapat ditawarkan menu makanan pokok dengan harga jual yang terjangkau. Sedangkan untuk konsumen menengah, bisa memadukan antara makanan dan minuman internasional dengan harga jual yang tidak terlalu mahal. Dan untuk kalangan atas, yang terpenting adalah pelayanan prima dan kelezatan cita rasa kuliner yang disajikan. Kalangan/Segmen atas biasanya tidak memikirkan uang yang mereka keluarkan namun yang terpenting adalah kepuasan yang bisa mereka dapatkan.

Dengan menentukan segmentasi pasar sebelum memulai usaha, maka secara tidak langsung telah memilih fokus usaha yang ingin dioptimalkan dalam meningkatkan daya saing dan strategi pemasaran yang paling efektif untuk memulai usaha makanan internasional.

Penguasaan pasar dalam arti menyebarkan hasil produksi merupakan faktor menentukan dalam perusahaan. Agar pasar dapat dikuasai maka kualitas dan harga makanan harus sesuai dengan selera konsumen dan daya beli (kemampuan) konsumen. Faktor pemasaran dapat dikatakan berhasil jika jangkauan pasar semakin luas dan masa produksi dapat bertahan dalam waktu yang lama. Untuk itu hal-hal yang perlu dipertimbangkan, meliputi sasaran pasar, selera konsumen, citra produk, saluran distribusi, dan penentuan harga.

Ada lima kegiatan dan rencana pemasaran yang bisa dilakukan untuk mengomunikasikan produk dan merk usaha, yaitu sebagai berikut:

- a. Penjualan personal (*personal selling*), merupakan bentuk komunikasi yang menggunakan media individu.
- b. Iklan (*advertising*), merupakan komunikasi produk melalui media dan tidak dilakukan secara individu atau perorangan.
- c. Promosi penjualan (*sales promotion*), dapat digunakan untuk memasarkan dan mengomunikasikan pesan produk anda kepada calon konsumen. Promosi meliputi kegiatan perencanaan, implementasi dan pengendalian komunikasi dari suatu organisasi kepada konsumen serta sasaran lainnya.

Kegiatan promosi memiliki fungsi antara lain:

- 1) Menumbuhkan persepsi pelanggan terhadap suatu kebutuhan (*category need*);
 - 2) Memperkenalkan dan memberikan pemahaman tentang suatu produk kepada konsumen (*brand awareness*);
 - 3) Mendorong pemilihan terhadap suatu produk (*brand attitude*);
 - 4) Membujuk pelanggan untuk membeli suatu produk (*brand purchase intention*);
 - 5) Mengimbangi kelemahan unsur bauran pemasaran lain (*purchase facilitation*);
 - 6) Menanamkan citra produk dan perusahaan (*positioning*).
- d. Publikasi (*publication*), mencakup pengaturan komunikasi masa diluar iklan dan promosi penjualan yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan atau memperkuat merek secara tidak langsung dan tidak bersifat menjual.
- e. *Sponsorship*, merupakan aplikasi dalam mempromosikan produk atau merek yang berasosiasi dengan kegiatan perusahaan lain atau kegiatan pemerintah dan masyarakat.

C. Rangkuman

1. Administrasi adalah usaha atau kegiatan yang berkenaan dengan penyelenggaraan kebijaksanaan untuk mencapai tujuan.
2. Kegiatan administrasi banyak mengandalkan catatan yang dapat berupa formulir, surat – surat, dan laporan.
3. Administrasi memiliki maksud, fungsi, dan tujuan yang sangat penting dalam usaha mencapai apa yang diinginkan dalam berwirausaha.
4. Makanan internasional memiliki kesan modern. Secara umum strategi pemasaran yang cocok untuk usaha pengolahan makanan internasional adalah menentukan segmen pasar dengan cara selalu berfokus pada kebutuhan pasar dan melakukan promosi secara terus menerus.
5. Promosi meliputi kegiatan perencanaan, implementasi dan pengendalian komunikasi dari suatu organisasi kepada konsumen serta sasaran lainnya.
6. Kegiatan promosi berfungsi untuk menginformasikan, mengingatkan, membujuk, menambah nilai produk, dan mendampingi upaya – upaya lain perusahaan. Faktor pemasaran dapat dikatakan berhasil jika jangkauan pasar semakin luas dan masa produksi dapat bertahan dalam waktu yang lama. Untuk itu hal-hal yang perlu dipertimbangkan, meliputi sasaran pasar, selera konsumen, citra produk, saluran distribusi, dan penentuan harga.

D. Penugasan Mandiri

1. Buatlah perencanaan administrasi yang baik untuk mendirikan salah satu usaha pengolahan makanan internasional yang ada dilingkunganmu! Kemudian, buatlah laporan dari perencanaan administrasi usaha tersebut!
2. Laporan Perencanaan Pemasaran Makanan Internasional
 - a. Berdasarkan Segmentasi Pasar
 - b. Segmentasi Pasar
 - c. Peluang Usaha Makanan Internasional
 - d. Pembahasan dan Kesimpulan

E. Latihan Soal

1. Sebutkan administrasi apa saja yang harus dipersiapkan sebelum memulai usaha usaha pengolahan makanan internasional?
2. Sebutkan tujuan diterapkannya administrasi usaha pengolahan makanan internasional!
3. Sebutkan pekerjaan pencatatan yang perlu dilakukan dalam perusahaan!
4. Sebutkan kegiatan dan rencana pemasaran yang bisa dilakukan untuk mengomunikasikan produk dan merk usaha!
5. Sebutkan strategi pemasaran yang cocok untuk kegiatan usaha pengolahan makanan internasional!

Kunci dan Pembahasan Soal

1. Persiapan Administrasi Usaha Sebelum Membuat Perusahaan atau Memulai berbisnis
 - a. Persiapan Administrasi
 - b. Maksud Dan Tujuan Administrasi
 - c. Kegiatan Administrasi

2. Tujuan diterapkannya administrasi yaitu:
 - a. Mendapatkan informasi proses bisnis perusahaan.
 - b. Akan mendapatkan data yang akurat dalam mengambil keputusan strategis
 - c. Penyusunan program dalam rencana pengembangan usaha seperti lisensi atau waralaba franchise
 - d. Mengetahui kinerja perusahaan.
 - e. Memperlancar proses antar bagi dalam menjanjkan pekerjaan.

3. Kegunaan utama dari catatan administrasi perusahaan yaitu:
 - a. Administrasi di gunakan sebagai alat bukti catatan
 - b. Administrasi di gunakan sebagai alat manajemen laporan
 - c. Administrasi di butuhkan sebagai penilaian catatan dan laporan.

4. Cara – cara untuk mengenalkan produk kepada konsumen (pemasaran produk):
 - a. Penjualan personal (personal selling), merupakan bentuk komunikasi yang menggunakan media individu.
 - b. Iklan (advertising), merupakan komunikasi produk melalui media dan tidak dilakukan secara individu atau perorangan.
 - c. Promosi penjualan (sales promotion), dapat digunakan untuk memasarkan dan mengomunikasikan pesan produk anda kepada calon konsumen.
 - d. Publikasi (publication), mencakup pengaturan komunikasi masa diluar iklan dan promosi penjualan yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan atau memperkuat merek secara tidak langsung dan tidak bersifat menjual.
 - e. Sponsorship, merupakan aplikasi dalam mempromosikan produk atau merek yang berasosiasi dengan kegiatan perusahaan lain atau kegiatan pemerintah dan masyarakat.

5. Strategi pemasaran yang cocok untuk usaha pengolahan makanan internasional adalah menentukan segmen pasar dengan cara selalu berfokus pada kebutuhan pasar dan melakukan promosi secara terus menerus.

F. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1	saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran 3 dengan baik	Ya	Tidak
2	saya mampu menyebutkan administrasi apa saja yang harus dipersiapkan sebelum memulai usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak
3	saya mampu menyebutkan tujuan diterapkannya administrasi usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak
4	saya mampu menyebutkan pekerjaan pencatatan yang perlu dilakukan dalam perusahaan	Ya	Tidak
5	saya mampu menyebutkan strategi pemasaran yang cocok untuk kegiatan usaha pengolahan makanan internasional	Ya	Tidak

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.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 4

RENCANA USAHA PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan pembelajaran 4 ini, kalian dapat:

1. menentukan komponen perencanaan usaha pengolahan makanan internasional.
2. menentukan langkah-langkah penyusunan proposal perencanaan usaha pengolahan makanan internasional.
3. membuat proposal perencanaan usaha pengolahan makanan internasional.

B. Uraian Materi

Berwirausaha makanan internasional merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencapai apa yang diinginkan. Banyak jenis makanan internasional yang bisa dibuat dan memiliki daya jual yang cukup tinggi. Seseorang yang akan memulai usaha makanan internasional sebaiknya membuat perencanaan yang disusun dalam sebuah proposal.



Gambar 5. Rencana bisnis
<https://lalalaila.com/perencanaan-usaha/>

Proposal berasal dari bahasa Inggris yaitu *to propose* yang artinya mengajukan secara bahasa proposal dapat diartikan sebagai bentuk pengajuan atau permohonan. Penawaran itu bisa berupa ide, gagasan, pemikiran atau sebuah rencana kerja yang di tujukan kepada pihak lain untuk mendapatkan dukungan, baik itu yang sifatnya izin, persetujuan, dana dan lain-lain.

Pengertian proposal usaha adalah sebagai pengajuan yang berupa tulisan yang berisi perencanaan dan pemaparan usaha, mulai dari dana, keperluan perlengkapan, rencana penjualan hingga rencana keuntungan yang mungkin bisa di dapat dari usaha tersebut.

Komponen Proposal Usaha

Komponen proposal usaha meliputi penjelasan tentang:

1. Visi dan misi
2. Tujuan kegiatan usaha
3. Maksud kegiatan usaha
4. Profil usaha makanan internasional
5. Strategi pasar
 - a. Segmenting pasar adalah dengan menjadikan pembeli sebagai target yang akan di capai, produk yang dibuat adalah produk yang dapat di nikmati oleh berbagai kalangan dari masyarakat dengan tingkatan berbeda, anak anak hingga orang dewasa.
 - b. Targeting (Target pasar) adalah pada kalangan masyarakat setempat pengguna produk.
 - c. Positioning, adalah inovasi dengan cara menambahkan bahan baru yang membedakan makanan ini dengan makanan sejenis yang ada sehingga tampilan lebih menarik rasa lebih unggul dan kualitas sangat baik, sehingga konsumen dapat mengenali dengan mudah produk yang dibuat.
6. Analisis SWOT sebagai Kelayakan Usaha Yaitu sebagai acuan untuk menghadapi persaingan dalam bidang usaha Setiap kegiatan untuk memulai usaha penulis harus mengukur kemampuan terhadap lingkungan atau pesaing melalui SWOT. Analisis SWOT merupakan singkatan dari analisis kekuatan (*strengths*), peluang (*opportunities*), kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*).

SWOT adalah suatu kajian terhadap lingkungan internal dan eksternal perusahaan. Analisis SWOT pada usaha makanan internasional didasarkan pada asumsi bahwa strategi yang efektif adalah dengan memaksimalkan kekuatan, dan peluang, serta meminimalkan kelemahan dan ancaman.

Analisis SWOT digunakan untuk mengetahui langkah-langkah yang perlu dilakukan dalam pengembangan usaha sebagai alat penyusun strategi. Analisis SWOT didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang tetapi secara bersamaan dapat menimbulkan kelemahan dan ancaman. Analisis SWOT dapat menentukan strategi pengembangan usaha dalam jangka panjang sehingga arah tujuan dapat dicapai dengan jelas dan dapat dilakukan pengambilan keputusan secara cepat.

Analisis SWOT dapat dilakukan dengan mewawancarai pengusaha dengan menggunakan kuisioner. Hal-hal yang perlu diwawancarai seperti aspek sosial, ekonomi, dan teknik produksi untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi keberhasilan usaha.

7. Proses produksi meliputi alat dan bahan yang digunakan hingga proses pembuatan dan penyajian.

Langkah Penyusunan Proposal

Langkah-langkah dalam penyusunan proposal/perencanaan usaha pengolahan makanan internasional:

1. Pemilihan jenis usaha
Jenis usaha yang dipilih yaitu yang telah melalui hasil analisis dengan memperhatikan banyak faktor.
2. Nama perusahaan
Pemilihan nama perusahaan yaitu nama yang mudah dikenal atau menunjukkan makna tertentu
3. Lokasi usaha
Lokasi usaha yang dipilih merupakan lokasi yang dekat dengan bahan baku, tidak jauh dari lokasi rumah pengelola, dan tidak terlalunjauh dari jangkauan pasar yang akan dituju.
4. Perizinan Usaha
Izin usaha yang disiapkan antara lain: NPWP dari kantor pajak, akta notaris dan kantor notaris, SIUP/TDP dari dinas perindustrian kota/kabupaten, dan izin PIRT dari dinas Kesehatan kota/kabupaten
5. Sumber Daya Manusia (SDM)
SDM yang disiapkan terdiri atas tiga orang pendiri, yang mempunyai tugas masing – masing yaitu: penanggung jawab produksi, pemasaran, serta administrasi dan keuangan.
6. Aspek Produksi
Hal – hal yang harus diperhatikan pada aspek produksi adalah bahan baku dan bahan tambahan, peralatan yang digunakan, jumlah tenaga kerja, dan hasil produksi.
7. Aspek Keuangan
Hal – hal yang harus diperhatikan pada aspek keuangan adalah biaya tidak tetap, biaya tetap, total biaya, penerimaan kotor, pendapatan bersih.

C. Rangkuman

Pengertian proposal usaha adalah sebagai pengajuan yang berupa tulisan yang berisi perencanaan dan pemaparan usaha, mulai dari dana, keperluan perlengkapan, rencana penjualan hingga rencana keuntungan yang mungkin bisa di dapat dari usaha tersebut.

Komponen proposal usaha meliputi penjelasan tentang:

1. Visi dan misi
2. Tujuan kegiatan usaha
3. Maksud kegiatan usaha
4. Profil usaha makanan internasional
5. Strategi pasar
6. Analisis SWOT sebagai Kelayakan Usaha
7. Proses produksi

Langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan internasional:

1. Pemilihan jenis usaha
2. Nama perusahaan
3. Lokasi usaha
4. Perizinan Usaha
5. Sumber Daya Manusia (SDM)
6. Aspek Produksi
7. Aspek Keuangan

D. Penugasan Mandiri

1. Carilah salah satu wirausaha makanan internasional bisa di daerah sekitarmu atau melalui Youtube, Google, Instagram atau media sosial lainnya.
2. Lakukan wawancara atau cari video wawancara dengan wirausahawan makanan internasional tersebut mengenai: kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman usaha produk makanan.
3. Lakukan analisis SWOT secara sederhana berdasarkan data prioritas dan jawaban wawancara.
4. Buatlah sebuah proposal usaha berdasarkan hasil wawancara atau video wawancara.
5. Jika diperlukan lakukan studi Pustaka.

E. Latihan Soal 4

1. Bagaimanakah peluang usaha pengolahan makanan internasional yang ada di Indonesia?
2. Bagaimanakah proses penentuan produk makanan internasional yang akan dipilih sebagai peluang usaha?
3. Jelaskan fungsi analisis SWOT saat akan membuat rencana bisnis!
4. Jelaskan fungsi media promosi dalam strategi promosi !
5. Mengapa kita membutuhkan izin usaha dalam rangka menjalankan suatu usaha?

Kunci dan Pembahasan Soal

1. Peluang usaha pengolahan makanan internasional yang ada di Indonesia akan maju asalkan mampu membuat dan melaksanakan rencana bisnis yang baik seperti selalu melakukan inovasi terhadap peroduk pengolahan sesuai dengan perkembangan selera konsumen.
2. Proses penentuan produk makanan internasional yang akan dipilih sebagai peluang usaha yaitu dengan adanya tujuan yang direncanakan, sebuah perjalanan awal usaha akan bisa berjalan dengan baik dan sistematis, serta tetap pada jalur yang semestinya.
3. Analisis SWOT merupakan singkatan dari analisis kekuatan (*strengths*), peluang (*opportunities*), kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). SWOT adalah suatu kajian terhadap lingkungan internal dan eksternal perusahaan. Analisis SWOT pada usaha makanan internasional didasarkan pada asumsi bahwa strategi yang efektif adalah dengan memaksimalkan kekuatan, dan peluang, serta meminimalkan kelemahan dan ancaman.
4. Media promosi merupakan sarana yang digunakan untuk mengkomunikasikan suatu pesan atau produk agar dikenal oleh masyarakat luas.
5. Kita membutuhkan izin usaha dalam rangka menjalankan suatu usaha agar jalannya usaha lancar, punya bahan hukum yang jelas, dan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan pemerintah terkait wirausaha

F. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggungjawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1	saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran IV dengan baik	Ya	Tidak
2	saya mampu menjelaskan komponen-komponen perencanaan usaha	Ya	Tidak
3	saya mampu menjelaskan langkah-langkah menyusun perencanaan usaha	Ya	Tidak
4	saya membuat perencanaan usaha pengolahan makanan internasional sesuai dengan potensi lokal daerah saya	Ya	Tidak

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

Jawablah pertanyaan – pertanyaan di bawah dengan memilih salah satu jawaban yang telah disediakan!

1. Salah satu usaha untuk meningkatkan usaha kuliner yang dilakukan wirausaha adalah....
 - A. perlunya inovasi dan kreatifitas
 - B. perlu modal besar
 - C. adanya lahan yang luas
 - D. bahan harus impor
 - E. bahan harus ekspor
2. Makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat bisa berupa makanan tradisional maupun makanan internasional. Berikut yang dimaksud dengan makanan internasional adalah....
 - A. makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah
 - B. makanan yang dijual di semua daerah
 - C. makanan modern yang dijual di toko besar
 - D. makanan yang berasal dari luar negeri
 - E. makanan kedaluwarsa
3. Hal – hal berikut yang diperlukan dalam menciptakan peluang usaha adalah....
 - A. ide usaha
 - B. akibat usaha
 - C. susah, senang berwirausaha
 - D. analisis usaha
 - E. barang yang akan dijual
4. Cara berikut ini yang bukan untuk menggali ide-ide peluang bisnis, yaitu:
 - A. Memanfaatkan kemampuan dan pengalaman pribadi
 - B. Melakukan wawancara dengan sang ahli secara langsung
 - C. Memanfaatkan internet
 - D. Membaca buku, majalah, atau artikel bisnis lainnya
 - E. Mengunjungi pameran kewirausahaan
5. Berikut faktor yang termasuk unsur mengurangi risiko usaha adalah adanya....
 - A. kerja keras, pesimis, dan inovasi
 - B. ide, strategi, dan pesimis
 - C. kemampuan, kerja keras, dan inovasi
 - D. peluang, kekuatan usaha, dan pesimis.
 - E. kemampuan, peluang, dan kekuatan usaha
6. Hal - hal yang harus diperhatikan sebelum kita membuka usaha pengolahan makanan internasional, kecuali....
 - A. menentukan jenis makanan internasional yang akan dibuat
 - B. menentukan lokasi yang bisa diakses kalangan bisnis saja
 - C. gunakan bumbu masakan yang tepat
 - D. pemilihan harga yang berani bersaing
 - E. berikan pelayanan prima

7. Pernyataan berikut ini yang tidak berkaitan dengan usaha pengolahan makanan internasional yaitu
 - A. Berasal dari suatu negara yang sangat terkenal
 - B. Dikenal oleh masyarakat yang berpenghasilan tinggi
 - C. Memiliki bahan baku dari negara asal saja
 - D. Hanya dijual untuk konsumen dari negara asal saja
 - E. Mudah dimodifikasi sesuai dengan selera masyarakat

8. Analisis SWOT adalah suatu kajian terhadap lingkungan internal dan eksternal perusahaan. Berikut yang merupakan faktor internal dari analisis tersebut adalah....
 - A. *Strength dan Opportunity*
 - B. *Opportunity dan Threat*
 - C. *Strength dan Threat*
 - D. *Weakness dan Threat*
 - E. *Strength and Weakness*

9. Administrasi merupakan proses dan tata cara kerja yang terdapat dalam setiap usaha. Maksud dan tujuan wirausahawan melakukan pencatatan semua kegiatan usaha yang diperlukan bagi kelancaran dan pengelolaan perusahaan yaitu
 - A. Mengamankan kegiatan – kegiatan usaha dan organisasi perusahaan
 - B. Menyebarkan program pengembangan usaha
 - C. Mencari ide – ide peluang usaha pengolahan makanan yang sudah banyak di Indonesia
 - D. Menunjukkan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan
 - E. Membuktikan setiap transaksi keuangan perusahaan

10. Kegiatan administrasi atau tata usaha meliputi pekerjaan pencatatan yang perlu dilakukan dalam perusahaan seperti....
 - A. Mencatat penyelenggaraan distribusi bahan baku
 - B. Menyusun rencana anggaran perusahaan
 - C. Mencatatan pesanan yang bervolume besar saja
 - D. Menyelenggarakan pembukuan apabila diperlukan
 - E. Melakukan pengarsipan khusus dokumen kerjasama dengan pengusaha lainnya

11. Administrasi yang banyak digunakan untuk mengurus atau menyelesaikan surat – surat tertentu disebut
 - A. Formulir
 - B. Dokumen
 - C. Surat berharga
 - D. Laporan
 - E. Proposal

12. AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan) merupakan studi mengenai akibat pada lingkungan sebagai akibat aktivitas kegiatan usaha. Berikut ini yang **bukan** merupakan dokumen yang perlu dipersiapkan dalam mengurus AMDAL adalah
 - A. fotokopi KTP/SIM
 - B. fotokopi denah, lokasi perusahaan

- C. fotokopi NPWP
 - D. fotokopi buku rekening bank
 - E. fotokopi akta pendirian perusahaan
13. Di bawah ini yang tidak termasuk syarat-syarat lokasi untuk pengolahan makanan adalah
- A. Tidak dengan tempat pembuangan sampah umum
 - B. Mudah mendapatkan pengiriman bahan baku usaha
 - C. Tidak ada layanan parkir
 - D. Aman dan nyaman bagi pengunjung
 - E. Berada di pusat keramaian kota
14. Faktor produksi adalah setiap benda atau jasa yang digunakan untuk menciptakan, menghasilkan, atau meningkatkan nilai guna suatu barang atau jasa. Berikut ini yang tidak termasuk faktor produksi usaha pengolahan makanan adalah
- A. Faktor produksi alam
 - B. Faktor produksi tenaga kerja
 - C. Faktor produksi modal
 - D. Faktor produksi kewirausahaan
 - E. Faktor produksi buatan
15. Pengaturan komunikasi masa diluar iklan dan promosi penjualan yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan atau memperkuat merek secara tidak langsung dan tidak bersifat menjual merupakan rencana pemasaran berupa
- A. Penjualan personal
 - B. Iklan *online*
 - C. Publikasi
 - D. Sponsorship
 - E. Promosi langsung
16. Tujuan diadakannya administrasi usaha pengolahan makanan internasional adalah
- A. Penyusunan program dalam rencana pengembangan usaha
 - B. Menghitung rugi atau laba
 - C. Untuk membandingkan rencana usaha dengan perusahaan lain
 - D. Mengetahui rahasia perusahaan
 - E. Pekerjaan terbagi secara efektif
17. Strategi pemasaran yang cocok untuk usaha pengolahan makanan internasional adalah
- A. Penjualan langsung
 - B. Menentukan segmen pasar
 - C. Membuat brosur untuk disebarakan ke calon konsumen
 - D. Mengadakan pameran kuliner
 - E. Memberikan diskon saat momen tertentu

18. Proposal yang dibuat ketika memulai usaha harus baik agar dalam pelaksanaannya tidak mengalami hambatan. Beekaian hai tersebut maka kriteria proposal yang baik adalah
- A. Mempunyai penjelasan yang rinci
 - B. Nilai penawaran yang besar
 - C. Nilai pembelian yang kecil
 - D. Sistematis
 - E. Detail
19. Komponen proposal yang berisi rencana pemasaran usaha pengolahan makanan internasional adalah
- A. Visi dan misi
 - B. Tujuan kegiatan usaha
 - C. Maksud kegiatan usaha
 - D. Profil usaha
 - E. Segmentasi pasar
20. Berikut ini termasuk langkah – langkah dalam penyusunan proposal/perencanaan usaha pengolahan makanan internasional, *kecuali*
- A. Pemilihan jenis usaha
 - B. Aspek produksi
 - C. Lokasi usaha
 - D. Nama perusahaan sejenis
 - E. Perizinan Usaha

KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI

- | | |
|-------|-------|
| 1. A | 11. A |
| 2. D | 12. D |
| 3. A | 13. C |
| 4. A | 14. E |
| 5. C | 15. C |
| 6. B | 16. A |
| 7. E | 17. B |
| 8. E | 18. D |
| 9. A | 19. E |
| 10. B | 20. D |

DAFTAR PUSTAKA

- David W. Cravens. (1998). *Pemasaran Strategis*. Jakarta: Erlangga.
- Rina Laelasari, dkk. (2017). *Prakarya dan Kewirausahaan 2 SMA Kelas XI*. Jakarta: Yudhistira.
- RR. Indah Setyowati, dkk. (2017). *Prakarya dan Kewirausahaan Kelas XI*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Pembukuan Balitbang Kemdikbud.
- Winwin Wiana dan Fenu Puspitasai. (2017). *Prakarya dan Kewirausahaan untuk SMA/MA Kels XI*. Bandung: Grafindo.
- <https://www.kerjausaha.com/2013/08/8-cara-menggali-ide-usaha.html>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://foodin.id/peluang-usaha-makanan-internasional-di-indonesia/>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://balkopites.blogspot.com/2020/03/>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://www.dosenpendidikan.co.id/contoh-promosi/>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://www.google.com/search?q=gambar+bahan+makanan+nabati+dan+hewani>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://caramembuat.id/cara-membuat-spaghetti/>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://www.halodoc.com/artikel/ini-perbedaan-cara-mengolah-makanan-yang-sehat>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://www.alodokter.com/ini-makanan-sumber-protein-hewani-yang-harus-anda-ketahui>. (di akses 28 Oktober 2020)
- <https://primaberita.com/2020/04/jenis-makanan-kontinental-yang-perlu-anda-ketahui/43403/>. (di akses 28 Oktober 2020)