



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  
**XII**



**PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN  
KHAS DAERAH YANG DIMODIFIKASI  
DARI BAHAN PANGAN NABATI DAN HEWANI  
PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN  
KELAS XII**

**Penyusun :**  
ROSSA VINI ANGGALIA,. S.P,. M.M.  
SMAN 9 KOTA TANGERANG SELATAN

## 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 .....	8
A. Tujuan Pembelajaran .....	8
B. Uraian Materi.....	8
C. Rangkuman.....	10
D. Penugasan .....	10
E. Latihan soal.....	10
F. Penilaian Diri .....	10
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2 .....	11
A. Tujuan Pembelajaran .....	11
B. Uraian Materi.....	11
C. Rangkuman.....	15
D. Penugasan .....	16
E. Latihan Soal.....	16
F. Penilaian Diri .....	17
KEGIATAN PEMBELAJARAN 3 .....	18
A. Tujuan Pembelajaran .....	18
B. Uraian Materi.....	18
C. Rangkuman.....	19
D. Penugasan .....	20
E. Latihan Soal.....	20
F. Penilaian Diri .....	21
KEGIATAN PEMBELAJARAN 4 .....	22
A. Tujuan Pembelajaran .....	22
B. Uraian Materi.....	22
C. Rangkuman.....	24
D. Penugasan .....	25
EVALUASI.....	26
KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI.....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	29

## GLOSARIUM

<b>Bagan</b>	:	Gambar rancangan, skema; diagram yang memperlihatkan informasi sebagai serangkaian garis atau blok
<b>Sumber daya</b>	:	Nilai potensi yang dimiliki oleh suatu materi atau unsur tertentu
<b>Pengolahan</b>	:	Kegiatan yang dilakukan untuk,erubah bahan mentah menjadi produk
<b>Riset</b>	:	Pengamatan atau penelitian
<b>Strenght</b>	:	Kekuatan produk
<b>Weeknws</b>	:	Kelemahan produk
<b>Opportunity</b>	:	Peluang suatu produk
<b>Threat</b>	:	Hambatan yang mempengaruhi suatu produk
<b>Modifikasi</b>	:	Cara merubah produk dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik
<b>Varian</b>	:	Beraneka ragam atau banyak jenis dari produk
<b>Analisis</b>	:	Proses pemecahan suatu masalah
<b>Perencanaan</b>	:	Proses
<b>Wirausaha</b>	:	Aktivitas dalam mengelola produk
<b>Kreatif</b>	:	Menciptakan sesuatu yang berbeda
<b>Inovatif</b>	:	Memulai sesuatu yang baru
<b>Ide</b>	:	Gagasan
<b>Peluang</b>	:	Kesempatan

## PETA KONSEP



## PENDAHULUAN

### A. Identitas Modul

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan  
Kelas : XII  
Alokasi Waktu : 8 Jam Pelajaran (4 pertemuan)  
Judul Modul : Perencanaan Usaha Pengolahan Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani

### B. Kompetensi

#### Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian

- 3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.
  - 3.1.1 Menjelaskan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.
  - 3.1.2 Memahami modifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.
- 4.1 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.
  - 4.1.1 Memahami proses penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

### C. Deskripsi Singkat Materi

Kalian pasti mengetahui bahwa Negara Indonesia memiliki 34 provinsi yang terdiri dari beberapa wilayah didalamnya, setiap wilayah memiliki keanekaragaman sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan menjadi makanan tradisional yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut.

Makanan khas tradisional dari daerah-daerah tersebut memiliki potensi yang tinggi untuk dijadikan sebagai usaha karena dapat dikembangkan menjadi olahan yang sangat menarik dengan ciri khas rasa yang beraneka ragam. Makanan tradisional tersebut dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan bagi sebagian warga atau biasa dikenal dengan sebutan oleh-oleh. **Selamat mempelajari dengan semangat!**

### D. Petunjuk Penggunaan Modul

Supaya belajar kalian dapat bermakna maka yang perlu kalian lakukan adalah:

1. Pastikan kalian mengerti target kompetensi yang akan dicapai
2. Mulailah dengan membaca materi
3. Mencari referensi dari lingkungan disekitar
4. Jika belum memahami maka cobalah baca kembali materinya dan bertanya kepada guru,

5. Kerjakan soal latihannya
6. Jika sudah lengkap mengerjakan soal latihan, cobalah buka kunci jawaban yang ada pada bagian akhir dari modul ini.
7. usahakan jangan mengerjakan ulang soal yang salah sebelum kalian membaca ulang materinya
8. Jika skor kalian sudah minimal tujuh puluh, kalian bisa melanjutkan pembelajaran berikutnya.

## **E. Materi Pembelajaran**

Adapun cakupan materi di pembelajaran ini adalah:

1. Ide dan peluang meliputi riset dan analisis SWOT
2. Sumber daya
3. Administrasi
4. Pemasaran
5. Menyusun rencana usaha

# KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

## PENGERTIAN MODIFIKASI

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan kalian dapat: memahami pengertian modifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.

### B. Uraian Materi

Gaya hidup manusia zaman sekarang sudah mulai bergeser yakni mengubah kebiasaan tradisi menjadi modern, hal ini menyebabkan makanan tradisional tidak menarik bagi sebagian kalangan, padahal kuliner ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha.

Untuk merintis suatu usaha apapun bentuknya dan tentunya harus melihat bagaimana prospek usaha yang dilakukan demikian pula untuk memulai usaha pengolahan makanan khas daerah harus diketahui bagaimana prospek usaha ini setelah mengetahui prospek usaha barulah mempersiapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan peluang usaha tercipta dari pengembangan ide terhadap pengolahan makanan yang telah dimodifikasi dengan melakukan pengembangan ide maka tercipta pula jenis atau modifikasi makanan baru.

Bahan pangan terdiri dari dua jenis, yaitu nabati dan hewani. Makanan Setiap daerah beraneka ragam bahkan menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Modifikasi pangan khas daerah adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya.

#### Tujuan Modifikasi Makanan Khas Daerah

Pangan khas daerah berasal dari beragam bahan yang bervariasi dan dapat berbeda di setiap daerah. Keragaman bahan tersebut membuka peluang mengembangkan produk pangan khas daerah yang lebih bervariasi lagi. Pengembangan produk pangan dapat dilakukan dengan melakukan modifikasi. Modifikasi dilakukan untuk beberapa tujuan, diantaranya:

1. Memberikan Variasi Bentuk

Bentuk makanan dapat dimodifikasi dengan cara membuat bentuk makanan yang berbeda. Misalnya nasi goreng jika tampilannya biasa saja, pembeli tidak akan tertarik. Coba modifikasi nasi goreng menjadi bentuk lucu yang digemari anak-anak seperti Super Mario.

2. Memberikan Variasi Rasa

Variasi rasa dapat dimodifikasi dengan berbagai cara misalnya dengan cara membuat rasa yang berbeda dengan yang sudah ada sebelumnya. Misalnya rasa lumpia semarang dapat divariasikan antara lain: Raja Nusantara (rasa jamur Nusantara) yang berisi campuran jamur dan kacang mete, Kajamu (kambing jantan muda) dengan campuran daging kambing muda. Kemudian, Lumpia Fish dengan campuran daging ikan kakap, Crab atau lumpia berisi daging kepiting, original dengan campuran udang, rebung, dan ayam, serta Plain untuk kalangan vegetarian.

3. Memperpanjang Usia Produk Agar Lebih Awet

Modifikasi cara memperpanjang usia makanan dilakukan dengan cara: penambahan bahan kimia, misalnya asam sitrat, garam, gula, secara biologi misalnya dengan fermentasi, pengasaman, dan pengasinan/pemanisan. Meningkatkan tingkat higienes produk. Cara produksi pangan yang baik sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat (sumber: <https://www.mikirbae.com/2016/04/modifikasi-pangan-khas-daerah.html>).



Memberikan variasi bentuk

- contoh : nasi goreng
- <https://www.cookmeindonesian.com/nasi-goreng-indonesian-fried-rice/>



Memberikan variasi rasa

- contoh: lumpia coklat, lumpia keju
- <https://brilicious.brilio.net/>



Memperpanjang usia produk agar lebih awet

- contoh : manisan kering dari buah
- <https://bisnisukm.com/manisnya-peluang-bisnis-manisan-kering.html>

Perhatikan tabel dibawah ini!

Berikut ini disajikan beberapa contoh modifikasi makanan khas daerah.

No.	Nama Makanan	Jenis Makanan/ Minuman	Jenis Modifikasi
1.	Dadiah Minangkabau	Minuman	Inovasi rasa agar lebih disukai oleh banyak kalangan, proses produksi agar lebih higienis dan efisien, serta pengawetan dan pengemasan yang lebih baik.
2.	Ikan Asin	Makanan	Membuat ikan asin yang Ready To Eat (RTE) agar konsumen langsung dapat mengkonsumsinya tanpa harus mengolahnya
3.	Mochi	Makanan	Pengembangan variasi bentuk, rasa dan isi, serta kemasannya.
4.	Keripik Buah	Makanan	Peningkatan mutu produk, inovasi produk dan kemasan
5.	Asinan	Makanan	Peningkatan mutu asinan, tingkat keawetan, dan pengemasan yang lebih baik agar konsumen lebih nyaman.
6.	Rendang	Makanan	Penyediaan rendang dengan berbagai level tingkat kepedasan, peningkatan mutu yang lebih baik dan seragam, serta peningkatan keawetan dengan bantuan pengemasan yang lebih baik.
7.	Fruit Leather	Makanan	Inovasi produk dan kemasan masih sangat terbuka lebar untuk dikembangkan.
8.	Telur Asin	Makanan	Tingkat keasinan yang konsisten dan disesuaikan dengan selera pasar. Pengemasan yang baik dan menarik akan meningkatkan daya saing produk

Tabel 1. modifikasi makanan khas daerah (<https://www.mikirbae.com/2016/04/modifikasi-pangan-khas-daerah.html>)



## Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 1

1. Modifikasi makanan adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya.
2. Contoh makanan hewani meliputi dadih, telur asin, dan rendang. Sedangkan contoh makanan nabati meliputi asinan, keripik buah, Fruit leather
3. Tujuan modifikasi makanan hewani dan nabati, diantaranya adalah memberikan variasi bentuk, memberikan variasi rasa, dan memperpanjang usia produk agar lebih awet
4. Contoh makanan yang dimodifikasi meliputi asinan, dadih, dan fruit leather
5. Jenis makanan yang dapat dimodifikasi: Macaroon Nasi Uduk—Contoh Modifikasi Makanan Khas Daerah Jakarta dan Perancis. Ayam Geprek Mozzarella—Contoh Modifikasi Makanan Khas Daerah Lombok dan Italia.

### F. Penilaian Diri

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini!

No.	Kegiatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Saya sudah memahami mengenai modifikasi		
2	Saya mampu menentukan dan membedakan makanan modifikasi hewani dan nabati		
3	Saya mampu mengidentifikasi makanan nabati dan hewani		
4	Saya memahami tujuan modifikasi makanan		
5	Saya mengerti mengenai materi pembelajaran ini		

## KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

### IDE DAN PELUANG USAHA

#### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan Kalian dapat memahami ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani yang ada di sekitar lingkungan berdasarkan riset pasar dan analisis SWOT, cermat dan terampil.

#### B. Uraian Materi

##### 1. Ide dan Peluang

Ciri-ciri peluang usaha yang potensial, antara lain:

- Mempunyai nilai jual tinggi
- Bukan hanya sekedar ambisi tetapi harus bersifat nyata
- Bisa bertahan lama atau berkelanjutan di pasar
- Skala usaha itu dapat diperbesar atau ditingkatkan
- Tidak terlalu banyak modal yang digunakan, investasinya tidak terlalu besar tetapi sangat berpotensi menguntungkan dan lain sebagainya.

Ciri-ciri peluang usaha yang baik yaitu sebagai berikut:

- Peluang usaha tidak meniru orang lain tetapi asli hasil riset dan pemikiran diri sendiri
- Peluang harus dapat mengantisipasi perubahan persaingan di pasar
- Adanya keyakinan dapat mewujudkannya
- Peluang itu harus sesuai dengan kehendak
- Kelayakan usaha tersebut telah teruji
- Adanya rasa senang apabila menjalankannya

Faktor yang mempengaruhi munculnya inspirasi peluang usaha, yakni:

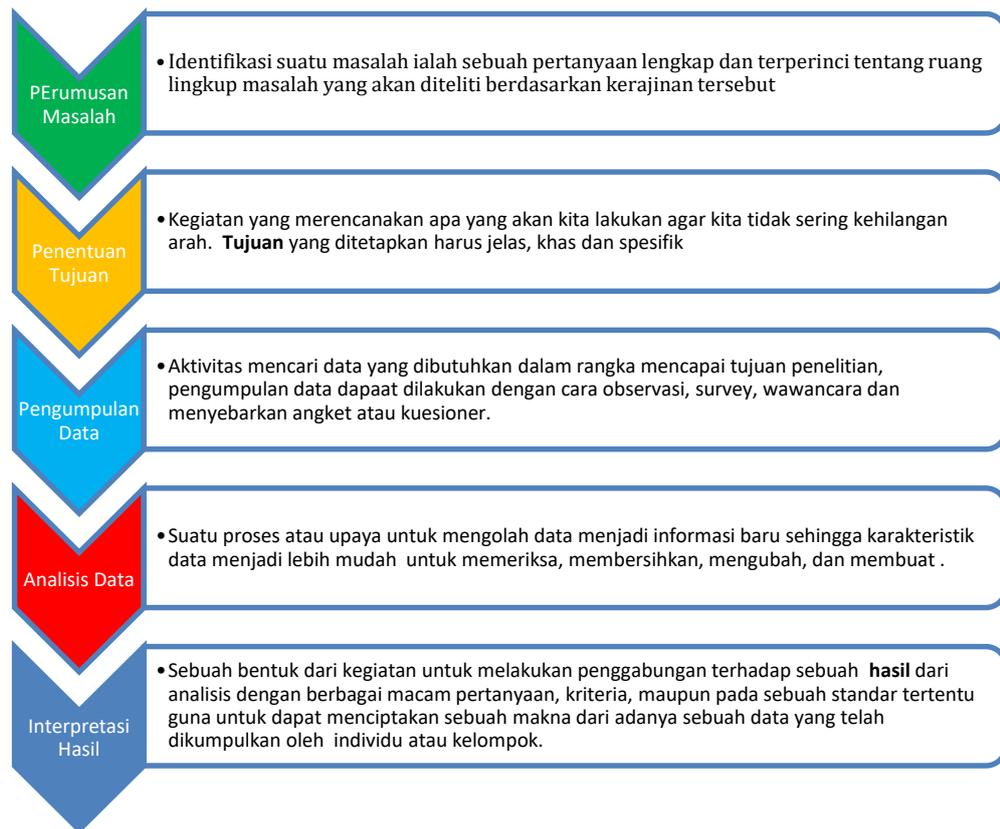
Faktor Internal	Faktor Eksternal
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wawasan atau pengetahuan yang ada pada diri sendiri</li> <li>▪ Pengalaman pada dunia bisnis atau usaha</li> <li>▪ Pengalaman dan kemampuan ketika menyelesaikan suatu masalah</li> <li>▪ Kemampuan atau pemahaman terhadap sesuatu atau situasi kondisi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masalah yang muncul dan dihadapi dan belum terselesaikan</li> <li>▪ Kesulitan dalam mencari solusi masalah</li> <li>▪ Pemikiran yang baik untuk membuat sesuatu yang baru dari suatu kondisi</li> <li>▪ Keperluan yang belum tercapai atau terpenuhi untuk diri sendiri ataupun orang lain.</li> </ul>

(Sumber : <https://www.seputarpengetahuan.co.id/2020/03/peluang-usaha.html>)

##### 2. Riset Pasar

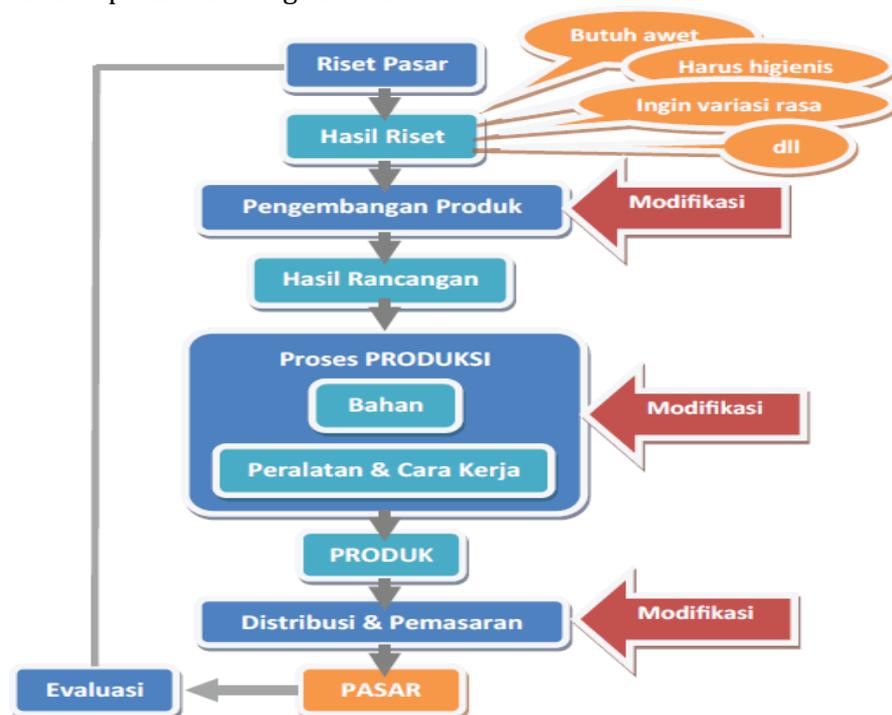
Riset ini dimaksudkan untuk membantu dalam langkah-langkah perencanaan usaha yang akan kalian lakukan dalam merencanakan usaha memodifikasi pangan khas di sekitar.

Kalian perhatikan 13bagan riset pasar dibawah ini!



Bagan 1. Langkah-langkah riset pasar

Coba kalian perhatikan bagan berikut!



Bagan 2. Skema perencanaan usaha, *researchGate*  
<https://www.researchgate.net/figure/G>

Menurut *American Marketing Association*, riset pemasaran merupakan fungsi yang dapat menghubungkan antara konsumen dan publik dengan pemasaran melalui adanya informasi dalam mengidentifikasi peluang maupun masalah pemasaran. Dari sini akan dilakukan penyempurnaan hingga evaluasi upaya pemasaran agar kinerja pemasaran bisa dipantau serta aneka masalah yang muncul

Riset pasar atau riset pemasaran dilakukan untuk mengetahui

1. Desain produk, kemasan dll
2. Pengumpulan data
3. Analisis
4. Pelaporan yang sistematis atas data dan segala penemuan yang relevan dengan situasi pemasaran

Sumber. *Jurnal entrepreneur, jurnal.id.blog*

Disajikan contoh riset pasar yang dikembangkan dalam skema langkah-langkah perencanaan usaha:

No.	Proses dan Produk	Tanda sudah di laksanakan	Ide hasil diskusi
1.	Riset Pasar	√	rendang berbahan dasar daging sapi banyak diminati kaum muda terutama yang memiliki rasa pedas dan gurih
2.	Hasil Riset	√	Daging sapi harganya yang relatif fluktuatif dari daging ayam dan sesuai untuk dijadikan sebagai bahan pembuatan rendang.
3.	Pengembangan Produk	√	Bersaing dengan inovasi dengan menciptakan inovasi baru yang belum pernah ada sebelumnya, misalnya dendeng kering
4.	Hasil Rancangan	√	Menciptakan produk-produk baru yang dapat dikonsumsi berbagai kalangan.
5.	Bahan	√	Daging sapi
6.	Peralatan	√	Wajan, cutil
7.	Cara Kerja	√	Siapkan daging sapi segar, potong sesuai selera, siapkan bumbu rempah khas, kemudian panaskan wajan lalu daging dimasak dan diberi bumbu
8.	Produk	√	Rendang
9.	Distribusi	√	Produsen -> Konsumen Akhir
10.	Pemasaran	√	Rendang dihargai berkisar Rp 15.000/ porsi - Rp. 25.000
11.	Evaluasi	√	Dibutuhkan cita rasa yang tinggi

Tabel 1. pengembangan perencanaan usaha

### 3. Analisa SWOT

Analisis SWOT adalah suatu analisa terhadap lingkungan internal dan eksternal wirausaha. Analisa internal lebih menitikberatkan pada:

a. Kekuatan (*strenght*)

b. Kelemahan (*weakness*)

Analisa eksternal untuk menggali dan mengidentifikasi semua gejala

c. Peluang (*opportunity*) yang ada dan yang akan datang

d. Ancaman (*threat*) dari adanya/kemungkinan adanya pesaing/calon pesaing

Perhatikan bagan berikut!



Bagan 3. Analisis produk makanan, <http://soalujian-45.blogspot.com/>

Setelah menganalisis produk berdasarkan analisis SWOT maka akan menimbulkan sebuah kejadian yang akan menemukan peluang berasal dari kesempatan yang muncul dan menjadi ide bagi seseorang.

Perhatikan contoh berikut!

Rendang merupakan salah satu jenis makanan yang diminati oleh hampir seluruh lapisan masyarakat sehingga peluang usaha sangat terbuka bagi para pelaku usaha pembuatan rendang. Dengan tingkat konsumsi yang tinggi, antara lain hampir sebagian besar masyarakat Indonesia menggunakan menu rendang untuk berbagai acara maupun untuk dikonsumsi sehari-hari berdampak secara langsung kepada upaya pemenuhan kebutuhan makanan bagi masyarakat. Kondisi ini membuat pedagang rendang tidak membutuhkan usaha khusus untuk memasarkan produknya. Pembeli akan datang langsung ke tempat pedagang rendang baik yang di rumah makan maupun di rumah

Analisis SWOT didahului oleh proses identifikasi faktor eksternal dan internal. Untuk menentukan strategi yang terbaik, dilakukan pembobotan terhadap tiap unsur SWOT berdasarkan tingkat kepentingan. Analisis SWOT dilakukan dengan mewawancarai pedagang rendang dengan menggunakan kuisioner. Hal-hal yang perlu diwawancarai seperti aspek sosial, ekonomi, dan teknik pembuatan rendang untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi keberhasilan usaha. Hasil contoh studi kasus analisis SWOT untuk usaha pembuatan rendang sebagai berikut:

Kekuatan (Strength)	Kelemahan (Weakness)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rendang merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia;</li> <li>▪ Harga jual bersaing;</li> <li>▪ Bahan-bahan untuk pembuatan rendang mudah dicari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harga bahan-bahan seringkali tidak stabil.</li> <li>▪ Daging sapi seringkali dicampur dengan jenis daging lain.</li> </ul>

<p><b>Hal yang perlu dilakukan setelah analisis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Terus mempertahankan kualitas rasa, jangan sampai berubah;</li> <li>○ Usahakan terus untuk mempertahankan harga;</li> <li>○ Semakin menonjolkan keunggulan rendang yang akan dipasarkan tidak menggunakan bahan pengawet dan dijamin sehat.</li> </ul>	<p><b>Hal yang perlu dilakukan setelah analisis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tonjolkan pada bentuk rasa sehingga walaupun porsinya tidak besar, tetapi karena harganya murah makan akan tetap memiliki daya tarik bagi pembeli;</li> <li>○ Telitilah dalam membeli daging. Kenali bentuk daging sapi asli dan daging lain (misalnya babi) dan bentuk daging sapi yang sudah dicampur dengan daging yang lain.</li> </ul>
<p><b>Kesempatan (Opportunity)</b></p>	<p><b>Ancaman (Threat)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyiapkan dan mulai menawarkan rendang pada pelanggan yang membutuhkan baik untuk pesta, event tertentu maupun untuk makanan sehari-hari. Mulailah membuat rencana pemasaran rendang dari rumah ke rumah atau melalui jasa online</li> <li>▪ Mulai membuat rencana untuk membuka warung atau rumah makan yang membuat menu rendang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Semakin banyak pesaing muncul bila rendang buatan kita disukai konsumen.</li> <li>▪ Kemungkinan harga pesaing lebih murah dari harga yang kita tawarkan.</li> </ul>
<p><b>Hal yang dapat dilakukan setelah analisis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Menyiapkan dan mulai menawarkan rendang pada pelanggan yang membutuhkan baik untuk pesta, event tertentu maupun untuk makanan sehari-hari. Mulailah membuat rencana pemasaran rendang dari rumah ke rumah atau melalui jasa online</li> <li>○ Mulai membuat rencana untuk membuka warung atau rumah makan yang membuat menu rendang.</li> </ul>	<p><b>Hal yang dapat dilakukan setelah analisis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Menjaga kualitas rendang yang kita buat sehingga pelanggan tetap akan datang ke tempat usaha makanan kita dan tidak akan berpaling</li> <li>○ Jangan terlalu cepat menaikkan harga jual ketika harga bahan baku (daging) sedang naik di pasaran. Kita dapat tetap menggunakan harga lama dengan kualitas rasa yang tetap namun dengan porsi yang lebih diperkecil.</li> </ul>

### C. Rangkuman

1. Perencanaan usaha adalah kegiatan yang dilakukan untuk memulai wirausaha dengan melalui tahapan analisis yang meliputi riset pasar dan analisis SWOT.
2. Riset pasar → hasil riset → pengembangan produk → hasil → rancangan proses produksi → produk
3. Analisis SWOT meliputi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman/hambatan.

## D. Penugasan

Untuk lebih memahami perencanaan usaha, coba kalian buatlah analisis SWOT dari pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani yang ada di sekitar lingkungan kalian!

Strenght (kekuatan)	Weekness (Kelemahan)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
Opportunity (Peluang)	Threat (Ancaman?hambatan)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

## E. Latihan Soal

Pilihlah jawaban yang paling benar dari soal dibawah ini!

- Rendang merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia, pernyataan tersebut dapat termasuk kedalam analisis ...
  - Peluang
  - Kelemahan
  - Kekuatan
  - Ancaman
  - Hambatan
- Perhatikan pernyataan dibawah ini

No.	Pernyataan
1.	Usahkan terus untuk mempertahankan harga; Semakin menonjolkan keunggulan rendang yang akan dipasarkan tidak menggunakan bahan pengawet dan dijamin sehat.
2.	Menjaga kualitas rendang yang kita buat sehingga pelanggan tetap akan datang ke tempat usaha makanan kita dan tidak akan berpalin
3.	Telitilah dalam membeli daging. Kenali bentuk daging sapi asli dan daging lain (misalnya babi) dan bentuk daging sapi yang sudah dicampur dengan daging yang lain.
4.	Jangan terlalu cepat menaikkan harga jual ketika harga bahan baku (daging) sedang naik di pasaran. Kita dapat tetap menggunakan harga lama dengan kualitas rasa yang tetap namun dengan porsi yang

Dari tabel diatas yang termasuk hal yang harus diperhatikan setelah melakukan analisis ancaman adalah ...

- 1 dan 2
- 1 dan 3
- 1 dan 4
- 2 dan 3
- 2 dan 4

3. Beno ingin melakukan riset pasar dengan bahan baku makanan nabati, maka tahapan yang benar yang dilakukan Beno adalah ...
  - a. Riset pasar, hasil riset, pengembangan produk, hasil rancangan, proses produksi, produk.
  - b. Riset pasar, hasil riset, hasil rancangan, pengembangan produk, proses produksi, produk.
  - c. Riset pasar, hasil rancangan, hasil riset, pengembangan produk, proses produksi, produk.
  - d. Riset pasar, hasil rancangan, pengembangan produk, proses produksi, produk.
  - e. Riset pasar, hasil riset, pengembangan produk, proses produksi, produk.
  
4. Riset pasar atau riset pemasaran dilakukan untuk mengetahui:
  1. Desain produk, kemasan dll
  2. Pengumpulan data
  3. Analisis
  4. Pelaporan yang sistematis
  5. Menganalisis kelemahan
  6. Menganalisis kekuatanDari pernyataan diatas yang benar adalah ...
  - a. 1, 2, 3, dan 4.
  - b. 1, 2, 3, dan 5.
  - c. 1, 2, 3, dan 6.
  - d. 2, 3, 4, dan 5.
  - e. 2, 3, 4, dan 6.
  
5. Tini akan membuat usaha dibidang kuliner, tetapi Tini tidak tahu harus memulai usahanya dari mana, maka hal pertama yang harus dilakukan Tini adalah ...
  - a. Analisis internal
  - b. Analisis eksternal
  - c. Analisis SWOT
  - d. Riset pasar
  - e. Merancang produk

## Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 2

1. A
2. E
3. A
4. A
5. D

### F. PENILAIAN DIRI

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini!

No.	Kegiatan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Saya sudah memahami mengenai riset pasar dalam perencanaan usaha		
2	Saya mampu menentukan dan membedakan analisis internal		
3	Saya mampu mengidentifikasi analisis internal dalam analisis makanan nabati dan hewani		
4	Saya memahami langkah-langkah dalam riset pasar		
5	Saya mengerti mengenai perencanaan usaha		

## **KEGIATAN PEMBELAJARAN 3**

### **SUMBER DAYA, ADMINISTRASI DAN PEMASARAN**

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan kalian dapat mengidentifikasi dan memahami sumber daya, administrasi, dan pemasaran usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

#### **B. Uraian Materi**

##### **Sumber daya yang dibutuhkan**

Sumber daya yang dibutuhkan dalam perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani antara lain:

1. *Money (Uang)*

Uang dibutuhkan untuk biaya operasional dari produksi memodifikasi makan khas daerah.

2. *Man (Manusia)*

Sumber daya manusia diperlukan dalam memodifikasi makanan khas daerah adalah orang yang mempunyai kompetensi di bidangnya masing-masing atau terdidik dan terlatih.

3. *Machine (Mesin)*

Mesin sangat penting untuk menjalankan kegiatan usaha. Dengan adanya bantuan mesin, pekerjaan yang sulit dapat dikerjakan dengan lebih mudah dan menghemat waktu produksi. Seiring dengan perkembangan teknologi, sudah banyak mesin yang modern dan disesuaikan dengan kegiatan produksi yang dibutuhkan.

4. *Material (Bahan baku)*

Untuk membuat modifikasi makanan khas daerah tentunya membutuhkan bahan baku yang berkualitas untuk menghasilkan berkualitas.

Tanpa adanya bahan baku yang berkualitas maka tidak dapat menghasilkan produk yang bernilai tinggi. Produk yang memiliki kualitas buruk tidak mempunyai daya jual yang bagus. Hal ini dapat menimbulkan kerugian pada manajemen usaha.

5. *Market (Pemasaran)*

Mempertahankan target pasar yang dituju sangat penting. Ini karena persaingan yang semakin ketat memaksa usaha harus mempunyai strategi pemasaran yang tepat demi mempertahankan segmentasi pasar.

6. *Methods (Cara Kerja)*

Metode yang dilaksanakan harus tepat dan focus mempertimbangkan tujuan usaha yang ingin dicapai, anggaran uang, waktu produksi dan sumber daya manusia. Penggunaan metode manajemen yang tepat dapat membuat proses produksi berjalan dengan efisien.

##### **Administrasi**

Menurut *George R. Terry*, pengertian administrasi adalah kegiatan perencanaan, pengendalian, dan pengorganisasian pekerjaan perkantoran, serta penggerakan mereka yang melaksanakannya agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Menurut *Ulbert*, dalam artian luas arti administrasi adalah penyusunan dan pencatatan data/ informasi secara sistematis, agar tertib dan rapi, (*Sumber : <https://www.maxmanroe.com/vid/manajemen/pengertian-administrasi.html>*) Dengan kata lain bahwa dalam perencanaan setiap orang diharuskan untuk bisa berpikir terlebih dahulu mengenai apa yang akan dilakukan, bagaimana melakukannya, dan siapa yang melakukannya serta yang bertanggungjawab atas semua kegiatan yang dilakukannya tersebut. Dengan melakukan pemikiran tersebut diharapkan bahwa tujuan yang sudah ditetapkan bisa dicapai dengan lebih efektif dan efisien.

Untuk menunjang kelancaran kegiatannya, sebaiknya seorang wirausaha mempunyai catatan yang rapi mengenai kegiatan dan kejadian yang terjadi setiap harinya. Catatan tersebut dibuat secara kronologis dan kemudian didokumentasikan:

1. Menyelenggarakan pembukuan,
2. Membuat daftar gaji karyawan,
3. Mencatat penyenggaraan produksi,
4. Melakukan surat-menyurat kedalam dan keluar perusahaan,
5. Mencatat pesanan-pesanan,
6. Melakukan pengarsipan dokumen,
7. Menyusun rencana anggaran perusahaan.

### **Pemasaran**

Pemasaran produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani harus lebih ekstra dikarenakan tidak semua konsumen membutuhkan ataupun menginginkan produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani oleh karena itu pemasaran produk dapat ditinjau berikut ini :

1. Daya serap pasar dan prospeknya
2. Kondisi pemasaran dan prospeknya

Aktivitas yang terlibat dalam pemasaran produk melibatkan analisis pasar, identifikasi permintaan konsumen, perancangan dan pengembangan produk, penetapan harga, penerapan produk baru, komunikasi, periklanan, penentuan posisi, pendistribusian, penjualan, *review* dan umpan balik.

(*Sumber: <http://shiftindonesia.com/perbedaan-antara-pemasaran-produk-dan-pemasaran-layanan-jasa-yang-penting-untuk-diingat/>*)

## **C. Rangkuman**

1. Sumber daya yang dikelola adalah *man, money, market, method, material*, dan *mechine*.
2. Administrasi dalam usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani adalah:
  - a. Menyelenggarakan pembukuan
  - b. Membuat daftar gaji karyawan
  - c. Mencatat penyenggaraan produksi
  - d. Melakukan surat-menyurat kedalam dan keluar perusahaan
  - e. Mencatat pesanan-pesanan
  - f. Melakukan pengarsipan dokumen
  - g. Menyusun rencana anggaran perusahaan
3. Produk dapat ditinjau berikut ini:
  1. Daya serap pasar dan prospeknya
  2. Kondisi pemasaran dan prospek

## D. Penugasan

Sekarang, cobalah kalian amati di sekitar lingkungan kalian, usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani apakah yang terkenal di wilayahmu, kemudian analisislah sumber daya yang dibutuhkan dan isilah tabel dibawah ini!

No	Sumber daya	Uraian
1	<i>Man</i>	
2	<i>Money</i>	
3	<i>Market</i>	
4	<i>Mechine</i>	
5	<i>Methode</i>	
6	<i>Material</i>	

## E. Latihan Soal

Berilah tanda silang (x) pada soal dibawah ini!

- Administrasi adalah penyusunan dan pencatatan data/informasi secara sistematis, baik internal maupun eksternal sebagai upaya untuk menyediakan keterangan serta memudahkan untuk mendapatkannya kembali, baik itu sebagian ataupun seluruhnya. Sedangkan definisi administrasi dalam arti sempit dikenal dengan istilah tata usaha. Pengertian tersebut menurut ...
  - George R. Terry
  - Ulbertsilalahi
  - Sondang P. Siagian
  - Willam Leffingwell dan Edwin Robinson
  - Arthur Grager
- Sumber daya yang harus dikelola dalam menentukan bahan baku yang berkualitas untuk memodifikasi makanan dari bahan nabati dan hewani, merupakan ... .
  - Man*
  - Material*
  - Mechine*
  - Method*
  - Market*
- Pengembangan produk pangan dapat dilakukan dengan melakukan modifikasi, tujuan memodifikasi makanan bahan nabati dan hewani adalah ...
  - Menambah daya tarik masyarakat terhadap makanan.
  - Rasa dan bentuknya menjadi aneh.
  - tidak dapat bersaing dengan produk modern.
  - Pemasarannya mudah.
  - Administrasinya mudah.
- Bumbu untuk membuat rendang terdiri atas bawang merah, bawang putih, cabai merah, ketumbar, kemiri, jahe, garam, gula, sereh, lengkuas, dan daun kunyit. Bumbu-bumbu ini berguna untuk pengental, penambah cita rasa dan ... .
  - Penampilan
  - Warna
  - Aroma
  - Manis
  - Asin

5. Berikut faktor-faktor yang dapat memunculkan ide usaha dalam memodifikasi makanan dari bahan pangan nabati dan hewani

1. Pengetahuan yang dimiliki
2. Masalah yang dihadapi dan belum terpecahkan
3. Kesulitan yang dihadapi sehari-hari
4. Pengalaman dari individu itu sendiri
5. Pengalaman saat ia melihat orang lain menyelesaikan masalah
6. Kebutuhan yang belum terpenuhi

Yang termasuk faktor eksternal adalah ...

- A. 1, 2, dan 3.
- B. 1, 4, dan 5.
- C. 2, 3, dan 4.
- D. 2, 3, dan 6.
- E. 3, 4, dan 5.

## Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 3

1. B
2. B
3. A
4. C
5. C

### F. PENILAIAN DIRI

Berilah tanda (√) pada kolom dibawahh ini!

No.	Indikator	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Saya memahami sumber daya		
2	Saya memahami administrasi		
3	Saya memahami pemasaran		

## **KEGIATAN PEMBELAJARAN 4**

### **KOMPONEN PENYUSUNAN PERENCANAAN USAHA**

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan kalian dapat:

1. Memahami komponen penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
2. Merancang perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan dan keinginan pasar lokal.

#### **B. Uraian Materi**

Perencanaan Usaha dapat diawali dengan melakukan riset pasar dan analisis SWOT untuk menemukan ide dan peluang dengan cara kreatif dan inovatif. Ide adalah gagasan dan peluang adalah kesempatan, perencanaan usaha yang matang dengan kreatifitas dan inovasi yang tinggi dapat mengembangkan usaha. Sehingga ide dan peluang adalah gagasan atau pemikiran yang baru dalam menciptakan suatu produk yang berpotensi memiliki peluang yang besar dan didukung oleh administrasi serta pemasaran yang baik.

Perencanaan adalah kegiatan yang dilakukan untuk mengembangkan usaha baik secara individu maupun kelompok. Dengan cara memodifikasi bahan makanan menjadi produk yang berkualitas tinggi yang memanfaatkan bahan tradisional. Dengan kata lain bahwa dalam perencanaan setiap orang diharuskan untuk bisa berfikir terlebih dahulu mengenai apa yang akan dilakukan, bagaimana melakukannya, dan siapa yang melakukannya serta yang bertanggungjawab atas semua kegiatan yang dilakukannya tersebut. Dengan melakukan pemikiran tersebut diharapkan bahwa tujuan yang sudah ditetapkan bisa dicapai dengan lebih efektif dan efisien.

Tentunya semua organisasi mempunyai tujuan hanya saja tujuan setiap organisasi berbeda-beda dan tentunya perencanaan yang dilakukan berbeda-beda pula. Namun pada umumnya tujuan perencanaan dalam suatu organisasi adalah untuk:

1. Menentukan suatu standar tertentu yang harus dipakai dalam melaksanakan semua pekerjaan sehingga akan memudahkan dalam pengawasan.
2. Menghindari atau meminimalkan terjadinya tumpang tindih dan juga pemborosan dalam melaksanakan berbagai pekerjaan.
3. Memberikan suatu arahan kepada para administrator atau non-administrator supaya bisa bekerja sesuai dengan apa yang sudah direncanakan.
4. Mengantisipasi dan juga beradaptasi dari semua perubahan yang mungkin akan terjadi.

Syarat perencanaan yang baik antara lain sebagai berikut:

1. Dilandasi partisipasi
2. Rencana harus luwes atau fleksibel
3. Berdasarkan pada alternatif
4. Harus realistis
5. Perencanaan harus ekonomis

Pada umumnya perencanaan ini dikelompokkan menjadi 3 macam yaitu sebagai berikut:

### 1. Perencanaan Berdasarkan Jangka Waktu

- **Perencanaan jangka panjang (*short range planning*)**, adalah suatu rencana yang dibuat dan juga berlaku jangka waktu selama kurang dari 1 tahun.
- **Perencanaan jangka menengah (*medium range planning*)**, adalah suatu rencana yang dibuat dan juga berlaku dalam jangka waktu selama 5-7 tahun.
- **Perencanaan jangka panjang (*long range planning*)**, adalah suatu rencana yang dibuat dan berlaku dalam jangka waktu selama 10-25 tahun.

### 2. Perencanaan Berdasarkan Ruang Lingkup

- **Perencanaan terintegrasi (*integrated planning*)**, adalah suatu rencana yang didalamnya menjelaskan secara menyeluruh, detail, dan sifatnya terpadu.
- **Perencanaan taktis (*tactical planning*)**, adalah suatu rencana yang didalamnya memuat uraian mengenai berbagai kebijakan jangka pendek, dan mudah disesuaikan kegiatannya selama tujuannya sama.
- **Perencanaan strategis (*strategic planning*)**, adalah suatu rencana yang di dalamnya memuat uraian tentang kebijakan jangka panjang dan waktu pelaksanaan yang panjang atau lama. Pada umumnya perencanaan jenis ini sangat sulit untuk diubah.

### 3. Perencanaan Berdasarkan Tingkatan

- **Perencanaan harian (*day to day planning*)**, adalah suatu rencana yang didalamnya berisikan berbagai kegiatan harian yang sifatnya rutin.
- **Perencanaan operasional (*operational planning*)**, adalah rencana yang hanya focus kepada pedoman atau petunjuk pelaksanaan berbagai macam program organisasi.
- **Perencanaan induk (*master planning*)**, adalah suatu rencana yang hanya focus kepada kebijakan organisasi yang didalamnya berisikan tujuan jangka panjang dan ruang lingkup nya luas.

### Fungsi Perencanaan :

1. Suatu perencanaan yang baik akan bisa mendorong tercapainya tujuan dari organisasi. Misalnya seperti tercapainya laba yang diinginkan atau menurunkan biaya yang dikeluarkan organisasi.
2. Untuk menghadapi dan meminimalisir dampak yang ditimbulkan dari ketidakpastian di masa yang akan datang.
3. Untuk mengarahkan dalam pelaksanaan berbagai kegiatan supaya tertib dan teratur menuju tujuan yang sudah ditentukan sebelumnya.
4. Untuk menentukan dan memilih prioritas dari beberapa macam alternative atau pilihan yang ada.
5. Sebagai alat yang digunakan untuk melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap pelaksanaan kegiatan organisasi.

### Tahap - Tahap Penyusunan Perencanaan

#### 1. Merumuskan dan Menetapkan Tujuan atau Permasalahan yang Akan Dipecahkan

Penetapan tujuan ini harus didasarkan pada falsafah dan misi yang dimiliki oleh organisasi. Perumusan dari tujuan ini dipengaruhi oleh berbagai nilai yang diatur oleh para eksekutif dan berbagai nilai atau tanggungjawab sosial pada saat itu.

#### 2. Melakukan Analisis Kesempatan

Organisasi harus melakukan suatu analisis atau pengamatan terhadap lingkungan sekitar. Lingkungan yang selalu berubah-ubah ini akan selalu memberikan kesempatan dan ancaman apakah akan dimanfaatkan atau dihadapi atau dihindari.

### 3. Melakukan Analisis Sumber Daya

Selain aspek lingkungan yang harus dianalisis, organisasi juga harus melakukan analisis terhadap sumber daya yang dimiliki.

Dari analisis tersebut bisa diketahui kekuatan dan/atau kelemahan dari organisasi yang bisa dimanfaatkan atau diatasi.

Sumber daya tersebut bisa berupa sumber daya manusia, dan sumber daya lainnya seperti fasilitas, dana, fisik dan lain sebagainya.

### 4. Identifikasi dan Pengembangan Alternatif

Dalam hubungannya dengan pengambilan suatu keputusan, maka langkah selanjutnya yang harus diambil adalah mengembangkan berbagai alternative/pilihan dari berbagai sumber daya dan data yang dimiliki oleh organisasi.

Dari berbagai macam alternative tersebut bisa dipilih yang terbaik.

### 5. Implementasi Strategi

Kemudian dilakukan suatu perincian ke dalam bentuk berbagai program dan anggaran yang lebih terperinci atau detail sehingga akan lebih mudah untuk diaplikasikan.

### 6. Pelaksanaan Keputusan

Rencana yang sudah disusun tidak mempunyai arti jika tidak atau belum diaplikasikan.

Kemudian pelaksanaan rencana memerlukan suatu pengendalian dan pengawasan, sejauh mana penerapan mencapai hasil seperti yang sudah ditetapkan sebelumnya. (sumber : <https://mastahbisnis.com/perencanaan/>)

## C. Rangkuman

### 1. Tujuan Perencanaan

- Menentukan suatu standar tertentu yang harus dipakai dalam melaksanakan semua pekerjaan sehingga akan memudahkan dalam pengawasan.
- Menghindari atau meminimalkan terjadinya tumpang tindih dan juga pemborosan dalam melaksanakan berbagai pekerjaan.
- Memberikan suatu arahan kepada para administrator atau non-administrator supaya bisa bekerja sesuai dengan apa yang sudah direncanakan.
- Mengantisipasi dan juga beradaptasi dari semua perubahan yang mungkin akan terjadi.

### 2. Syarat Perencanaan yang Baik

- Dilandasi Partisipasi
- Rencana Harus Luwes atau Fleksibel
- Berdasarkan Pada Alternatif.
- Harus Realistis
- Perencanaan Harus Ekonomis

### 3. Jenis –Jenis Perencanaan

- Perencanaan Berdasarkan Jangka Waktu
  - Perencanaan jangka panjang (*short range planning*)
  - Perencanaan jangka menengah (*medium range planning*).
  - Perencanaan jangka panjang (*long range planning*)

2. Perencanaan Berdasarkan Ruang Lingkup
  - Perencanaan terintegrasi (*integrated planning*),
  - Perencanaan taktis (*tactical planning*),
  - Perencanaan strategis (*strategic planning*),
3. Perencanaan Berdasarkan Tingkatan
  - Perencanaan harian (*day to day planning*),
  - Perencanaan operasional (*operational planning*), .
  - Perencanaan induk (*master planning*),.
4. Tahap – Tahap Penyusunan Perencanaan
  - a. Merumuskan dan Menetapkan Tujuan atau Permasalahan yang Akan Dipecahkan
  - b. Melakukan Analisis Kesempatan
  - c. Melakukan Analisis Sumber Daya
  - d. Identifikasi dan Pengembangan Alternatif
  - e. Implementasi Strategi
  - f. Pelaksanaan Keputusan

## D. Penugasan

Setelah mempelajari materi pembelajaran ini dan sebelumnya maka coba kalian buat penyusunan rencana usaha dengan tema pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan kebutuhan dan pengolahan pasar lokal.

Langkah-langkah pengerjaan:

1. Jika menggunakan komputer/laptop
  - a. Printout menggunakan kertas A4
  - b. Font times new romsn
  - c. Font 12, line spasi 1, margin kiri dan bawah 4cm, margin kanan dan atas 3 cm
  - d. Judul dan sub judul di bold
2. Jika tidak ada computer/laptop
  - a. Tulis dibuku tulis dengan rapi
  - b. Tulisan bisa terbaca (jelas)
  - c. Menggunakan pulpen.

## EVALUASI

Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang kalian anggap benar!

1. Perhatikan pernyataan dibawah ini!
  1. Harus tepat dan fokus. Membuat metode.
  2. Harus mempertimbangkan tujuan usaha yang ingin dicapai, anggaran uang, waktu produksi dan sumber daya manusia.
  3. Tepat dapat membuat proses produksi berjalan dengan efisien.Pernyataan diatas merupakan standar prosedur yang ada di dalam manajemen sumber daya ...
  - a. *Man*
  - b. *Metode*
  - c. *Material*
  - d. *Market*
  - e. *Machine*
2. Target usaha yang didalamnya terdapat keinginan dan kebutuhan yang akan dipenuhi berupa kesempatan baik untuk individu maupun kelompok disebut ...
  - a. Resiko
  - b. Usaha
  - c. Peluang
  - d. Peluang usaha
  - e. Gagasan
3. Kegiatan yang mengkombinasikan faktor-faktor produksi (*man, material, method, money, market dan machine*) yang ada untuk menghasilkan suatu produk, berupa barang yang dapat diambil nilai lebihnya atau manfaatnya oleh konsumen disebut ...
  - a. Proses produksi
  - b. Produksi
  - c. Sumber daya
  - d. Produksi pabrikasi material
  - e. Proses produksi metode
4. Skema proses dalam perencanaan usaha modifikasi bahan pangan dari bahan nabati dan hewani pada tahap pertama adalah...
  - a. Hasil proses
  - b. Hasil rancangan
  - c. Riset pasar
  - d. Proses produksi
  - e. Distribusi dan pemasaran
5. Rendang adalah makanan berbahan dasar daging sapi, mempunyai citarasa pedas, yang dalam pembuatannya diperkaya dengan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah, terutama cabe merah dan kelapa. Makanan ini adalah khas dari ...
  - a. Sukabumi-jawa barat
  - b. Medan-sumatra utara
  - c. Palembang- Sumatera Selatan
  - d. Balikpapan- Kalimantan Timur
  - e. Padang- Sumatera Barat
6. Rani ingin membuka usaha dibidang kuliner, Rani sangat cerdas memanfaatkan kesempatan yang ada dalam bidang makanan khas tradisional dengan menggunakan bahan baku daging yang dimodifikasi menjadi olahan abon, maka Rani Untuk mencapai peluang usaha diperlukan ... .

- a. Modal usaha
  - b. Perhitungan yang rumit
  - c. Kerja keras dan pengorbanan
  - d. Perhitungan laba rugi
  - e. Perencanaan usaha yang baik
7. Santi seorang wirausahawan sukses yang pandai memanfaatkan kesempatan yang ada serta melihat sasaran penjualan yang cukup menjanjikan, maka Santi termasuk wirausahawan yang mampu menganalisis ... .
- a. Tantangan
  - b. Hambatan
  - c. Peluang
  - d. Persaingan
  - e. Kelemahan
8. Perhatikan pernyataan di bawah:
1. Mempunyai pilihan dan yakin bahwa usahanya bisa dilaksanakan,
  2. Menerima gagasan-gagasan baru dalam dunia usaha,
  3. Tidak mampu menguasai diri sendiri,
  4. Bersedia mendengarkan saran-saran orang lain,
  5. Bersemangat dan bergaul,
- Untuk menggali peluang usaha, seorang wirausaha harus berfikir secara positif dan kreatif adalah ...
- a. 1, 2, dan 3.
  - b. 1, 2, dan 4.
  - c. 2, 3, dan 4.
  - d. 2, 3, dan 5.
  - e. 3, 4, dan 5.
9. Perhatikan gambar dibawah ini!



- Gambar tersebut telah mengalami modifikasi ... .
- a. Variasi warna
  - b. Variasi aroma
  - c. Variasi rasa
  - d. Memperpanjang usia produk agar lebih awet
  - e. memperpanjang bentuk produk
10. Kegiatan perencanaan, pengendalian, dan pengorganisasian pekerjaan perkantoran, serta penggerakan mereka yang melaksanakannya agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Pengertian ini menurut ...
- a. *George R. Terry*
  - b. *Ulbertsilalahi*
  - c. Sondang P. Siagian
  - d. Willam Leffingwell dan Edwin Robinson
  - e. Arthur Grager

## **KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI**

### **Kunci Jawaban Evaluasi Modul KD 3.1. Perencanaan Usaha Pengolahan Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani**

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

## DAFTAR PUSTAKA

Wirausaha Produk Kerajinan Untuk Pasar Lokal Sumber Buku Prakarya dan Kewirausahaan, Kemendikbud Edisi Revisi 2018..

Dari internet

- <https://www.cookmeindonesian.com/nasi-goreng-indonesian-fried-rice/> (diakses tanggal 26 Oktober 2020 Pukul 17.45)
- <https://brilicious.brilio.net/> (diakses tanggal 26 Oktober 2020 Pukul 17.45)
- <https://bisnisukm.com/manisnya-peluang-bisnis-manisan-kering.html> (diakses tanggal 26 Oktober 2020 Pukul 17.45)
- <https://www.maxmanroe.com/vid/manajemen/pengertian-administrasi.html> (diakses tanggal 26 Oktober 2020 Pukul 17.45)
- <http://shiftindonesia.com/perbedaan-antara-pemasaran-produk-dan-pemasaran-layanan-jasa-yang-penting-untuk-diingat/> (diakses tanggal 26 Oktober 2020 Pukul 17.45)
- *Jurnsl entrepreneur, jurnal.id.blog*

*Gambar 1. riset pasar, researchGate, <https://www.researchgate.net/figure/G>*

*Gambar 2. Analisis produk makanan, <http://soalujian-45.blogspot.com/>*

*Table 1. modifikasi makanan khas daerah,*

*<https://www.mikirbae.com/2016/04/modifikasi-pangan-khas-daerah.html>  
(diakses tanggal 26 Oktober 2020 Pukul 17.45)*