



Modul Pembelajaran SMA

Prakarya dan Kewirausahaan



KELAS
XII

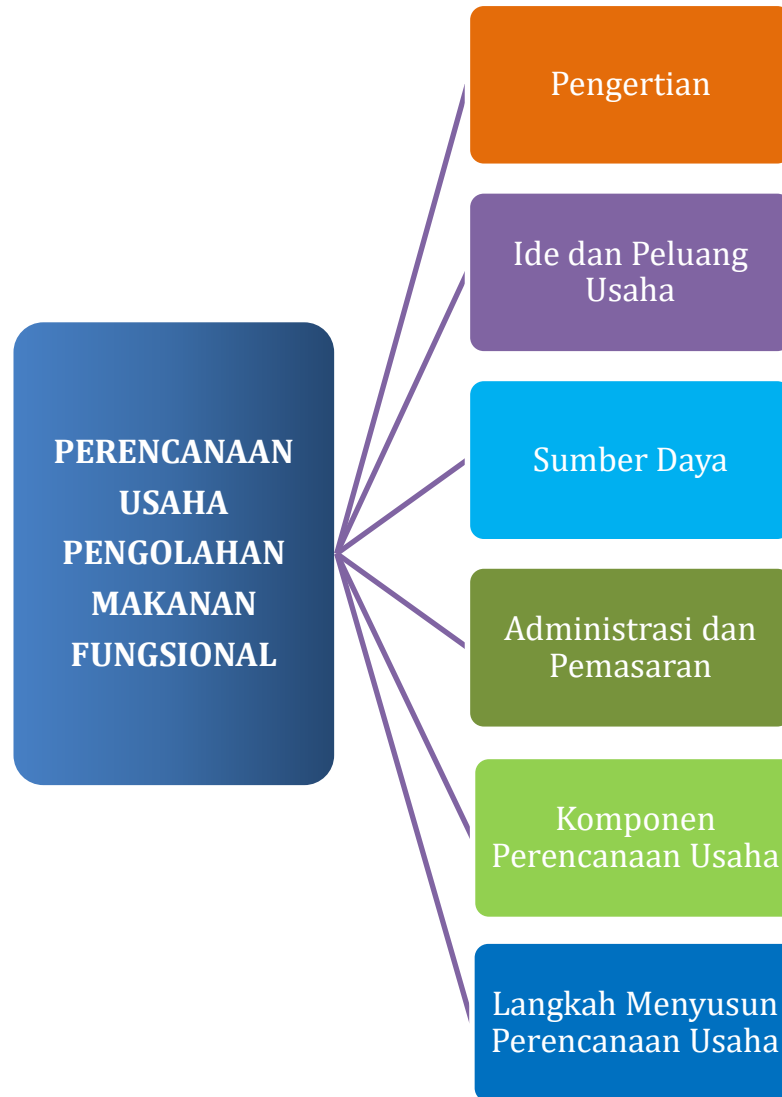
DAFTAR ISI

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.....	9
D. Latihan Soal.....	10
E. Penilaian Diri	10
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2	11
A. Tujuan Pembelajaran	11
B. Uraian Materi	11
C. Rangkuman.....	15
D. Latihan Soal.....	15
E. Penilaian Diri	16
KEGIATAN PEMBELAJARAN 3	18
A. Tujuan Pembelajaran	18
B. Uraian Materi.....	18
C. Rangkuman.....	20
D. Latihan Soal.....	20
E. Penilaian Diri	20
KEGIATAN PEMBELAJARAN 4	22
A. Tujuan Pembelajaran	22
B. Uraian Materi.....	22
C. Rangkuman	
D. Penugasan.....	23
E. Rangkuman.....	23
EVALUASI.....	24
KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI	26
DAFTAR PUSTAKA	vi

GLOSARIUM

Bagan	:	Gambar rancangan, skema; diagram yang memperlihatkan informasi sebagai serangkaian garis atau blok.
Makanan Fungsional	:	Makanan yang dapat memberikan manfaat
Pengolaha	:	Kegiatan merubah bahan mentah menjadi produk
Riset	:	Pengamatan atau penelitian
strenght	:	Kekuatan produk
weeknws	:	Kelemahan produk
Opportunity	:	Peluang suatu produk
Threat	:	Hambatan yang mempengaruhi suatu produk
modifikasi	:	Cara merubang produk dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik
Varian	:	Beraneka ragam atau banyak jenis dari produk
Analisis	:	Proses pemecahan suatu masalah
Perencanaan	:	Proses
Wirausaha	:	Aktivitas dalam mengelola produk
Kreatif	:	Menciptakan sesuatu yang berbeda
Inovatif	:	Memulai sesuatu yang baru
Ide	:	Gagasan
Peluang	:	Kesempatan

PETA KONSEP



PENDAHULUAN

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas / Semester	: XII
Alokasi Waktu	: 8 Jam Pelajaran (4 x pertemuan)
Judul Modul	: Perencanaan Usaha Pengolahan Makanan Fungsional.

B. Kompetensi Dasar

- 3.6 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.
- 4.6 Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan fungsional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

C. Deskripsi Singkat Materi

Pada tahun 2020 kalian pasti mengetahui bahwa hampir seluruh negara sedang dilanda wabah virus Covid-19, wabah ini menyerang daya tahan tubuh manusia. Untuk meningkatkan daya tahan tubuh maka kita harus menjaga stamina dengan makana atau minuman yang sehat dan higienis. Nah, Indonesia merupakan negara yang sangat luas dengan memiliki 34 provinsi yang terdiri dari beberapa wilayah didalamnya, setiap wilayah memiliki keanekaragaman sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan menjadi makanan fungsional 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 dalam bentuk kesehatan yang sangat menarik dengan ciri khas rasa yang beraneka ragam. Bahan rempah-rempah dijadikan sebagai sumber pendapatan bagi sebagian warga. **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

Materi yang tercakup didalam modul antara lain:

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

seorang pengusaha yang tidak bisa membuat perencanaan sebenarnya merencanakan kegagalan (David H. Bangs, Jr)

SELAMAT BELAJAR

KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN FUNGSIONAL

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan Kalian dapat memahami pengertian:

1. Perencanaan usaha
2. Pengolahan makanan fungsional

B. Uraian Materi

1. Pengertian Perencanaan Usaha

Perencanaan usaha adalah merupakan suatu fungsi manajemen yang berhubungan dengan pemilihan visi, misi dan tujuan, strategi, kebijakan, prosedur, aturan, program dan anggaran.

Pengolahan makanan adalah kumpulan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk makanan jadi.

Makanan fungsional adalah makanan yang mengandung nutrisi atau zat tertentu yang sudah ada dimakanan tersebut. Makanan fungsional memberikan nilai tambah dan kelebihan yaitu memiliki nilai gizi dan berpengaruh positif bagi kesehatan tubuh.

Makanan fungsional terbagi dalam dua jenis, yaitu:

- a. Konvensional adalah makanan dan minuman yang memiliki nutrisi alami. Itu artinya, segala macam vitamin, zat mineral, antioksidan, dan lemak baik yang dikandungnya langsung diberikan oleh alam, tanpa ada campur tangan manusia.

Contoh makanannya adalah:

- Sayuran: bayam, kangkung, kembang kol, brokoli
- Kacang-kacangan: almond, mete, pistachio
- Legum: buncis, kacang hitam, lentil
- Biji-bijian utuh: gandum, soba, beras merah
- Makanan laut: sarden, salmon, mackerel, cod
- Makanan fermentasi: tempe, kombucha, kimchi, kefir
- Rempah: kunyit, kayu manis, jahe, cabai rawit
- Minuman: kopi, teh hijau, teh hitam

- b. Termodifikasi. Adalah makanan yang telah diperkaya dengan bahan tambahan, seperti vitamin, zat mineral, probiotik, atau serat, untuk meningkatkan manfaat kesehatan makanan tersebut.

Contoh makanannya adalah:

- Susu
- Yogurt
- Jus buah dalam kemasan
- Susu almond
- Santan
- Roti
- Pasta
- Sereal
- Granola

Berdasarkan sumbernya, makanan fungsional digolongkan menjadi dua, yaitu makanan fungsional nabati dan makanan fungsional hewani.

- Makanan fungsional nabati merupakan makanan fungsional yang bersumber dari bahan tumbuhan. Contohnya kedelai, beras merah, tomat, bawang putih, brokoli, jeruk, anggur, dan teh.
- Makanan fungsional hewani merupakan makanan fungsional yang bersumber dari bahan hewan. Contohnya ikan, daging sapi, serta susu dan produk-produk olahannya.

Sumber : <https://www.gurupendidikan.co.id/pangan-fungsional/>

Berikut beberapa manfaat makanan fungsional ini:

- Mencegah terjadinya kekurangan nutrisi
- Mencegah penyakit
- Mendukung tumbuh kembang anak
- Regulasi kondisi ritme fisik tubuh,
- Memperlambat proses penuaan, dan
- Menyehatkan kembali (*recovery*).

Sumber: <https://medium.com/@sehatq123/jenis-jenis-makanan-fungsional-yang-baik-untuk-kesehatan-2b785d7e83c7>

Kriteria yang harus dipenuhi agar menjadi pangan fungsional antara lain:

- Sensory* (warna dan penampilannya yang menarik dan cita rasanya yang enak).
- Nutritional* (bernilai gizi tinggi).
- Physiological* (memberikan pengaruh fisiologis yang menguntungkan bagi tubuh).

Setelah mengetahui fungsi, sumber makanan, kriteria dan jenis makanan fungsional maka muncullah ide dan peluang Untuk merintis suatu usaha apapun bentuknya dan tentunya harus melihat bagaimana prospek usaha yang dilakukan.

Perhatikan tabel dibawah ini!

Berikut ini disajikan beberapa contoh makanan fungsional.

No.	Nama Makanan	Jenis Makanan/ Minuman	Khasiat/ fungsional untuk Tubuh
1.	Kacang	Makanan	Sebagai sumber protein yang baik bagi fungsi otak
2.	Sayuran	Makanan	Sebagai sumber vitamin dan mineral yang baik untuk pencernaan
3.	Teh	Minuman	Sebagai sumber anti oksidan yang baik untuk kulit
4.	Wortel	Makanan	Sebagai sumber betakaroten yang baik untuk fungsi mata
5.	Buah-buahan	Makanan	Sumber vitamin dan serat yang baik untuk pencernaan dan kulit

Table 1. modifikasi makanan khas daerah

<https://www.mikirbae.com/2016/04/modifikasi-pangan-khas-daerah.html>

C. Rangkuman

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa:

- Makanan dan minuman pada dasarnya dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi konsumennya, tetapi sejak zaman nenek moyang kita dulu yang diyakini mempunyai dampak kesehatan bagi tubuh yang disebut sebagai makanan tradisional. Sejalan dengan perkembangan ilmu dan teknologi makanan, makanan atau minuman yang mempunyai dampak kesehatan ini disebut dengan makanan fungsional.

2. Makanan fungsional memiliki kandungan nutrisi yang baik atau positif bagi tubuh.
3. Makanan fungsional jenis menjadi dua yaitu makanan konvensional tradisional dan makanan konvensional modern.
4. Suatu pangan bisa disebut sebagai pangan fungsional jika memiliki kriteria dapat meningkatkan fungsi diet dan kesehatan, Nilai positif gizi dan aman.
5. Makanan fungsional ini sering disebut juga dengan makanan yang mempunyai fungsi kesehatan, khususnya untuk pencegahan (*prevention*) penyakit.

D. Latihan Soal

Kerjakan latihan soal ini dengan memberikan jawaban yang paling tepat.

1. Jelaskan pengertian makanan fungsional!
2. Sebutkan jenis makanan fungsional berdasarkan sumbernya!
3. Jelaskan perbedaan makan fungsional tradisional dan modern!
4. Sebutkan kriteria makanan fungsional yang baik!
5. Sebutkan manfaat makanan fungsional!

Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 1

1. Makanan fungsional adalah makanan yang mengandung nutrisi atau zat tertentu yang sudah ada dimakanan tersebut. Makanan fungsional memberikan nilai tambah dan kelebihan yaitu memiliki nilai gizi dan berpengaruh positif bagi kesehatan tubuh.
2. Berdasarkan sumbernya, makanan fungsional digolongkan menjadi dua, yaitu makanan fungsional nabati dan makanan fungsional hewani.
3. Perbedaan makanan tradisional dengan makanan modern:

Tradisional	Modern
<ul style="list-style-type: none"> - Dimasak dengan peralatan sederhana - Bahan bakunya mudah didapat dan tradisional 	<ul style="list-style-type: none"> - Dimasak dengan modifikasi yang signifikan, alat pun sudah serba otomatis - Bahan bakunya terkadang perlu diimpor

4. Kriteria makanan fungsional yang baik:
 - a. *Sensory* (warna dan penampilannya yang menarik dan cita rasanya yang enak).
 - b. *Nutritional* (bernilai gizi tinggi).
 - c. *Physiological* (memberikan pengaruh fisiologis yang menguntungkan bagi tubuh).
5. Manfaat makanan fungsional
 - Mencegah terjadinya kekurangan nutrisi,
 - Mencegah penyakit,
 - Mendukung tumbuh kembang anak,
 - Regulasi kondisi ritme fisik tubuh,
 - Memperlambat proses penuaan, dan
 - Menyehatkan kembali (*recovery*).

E. Penilaian Diri

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaranI dengan baik		
2	Saya mampu menjelaskan definisi makanan fungsional		
3	Saya mampu menjelaskan jenis makanan fungsional		
4	Saya dapat memberikan beberapa contoh makanan fungsional bagi setiap jenisnya		
5	Saya mampu menjelaskan manfaat makanan fungsional		

KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

IDE DAN PELUANG USAHA

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan kalian dapat:

1. Menjelaskan langkah-langkah riset pasar
2. Memahami skema wirausaha makanan fungsional
3. Menganalisis analisis SWOT
4. Menemukan ide dan peluang dari makanan fungsional

B. Uraian Materi

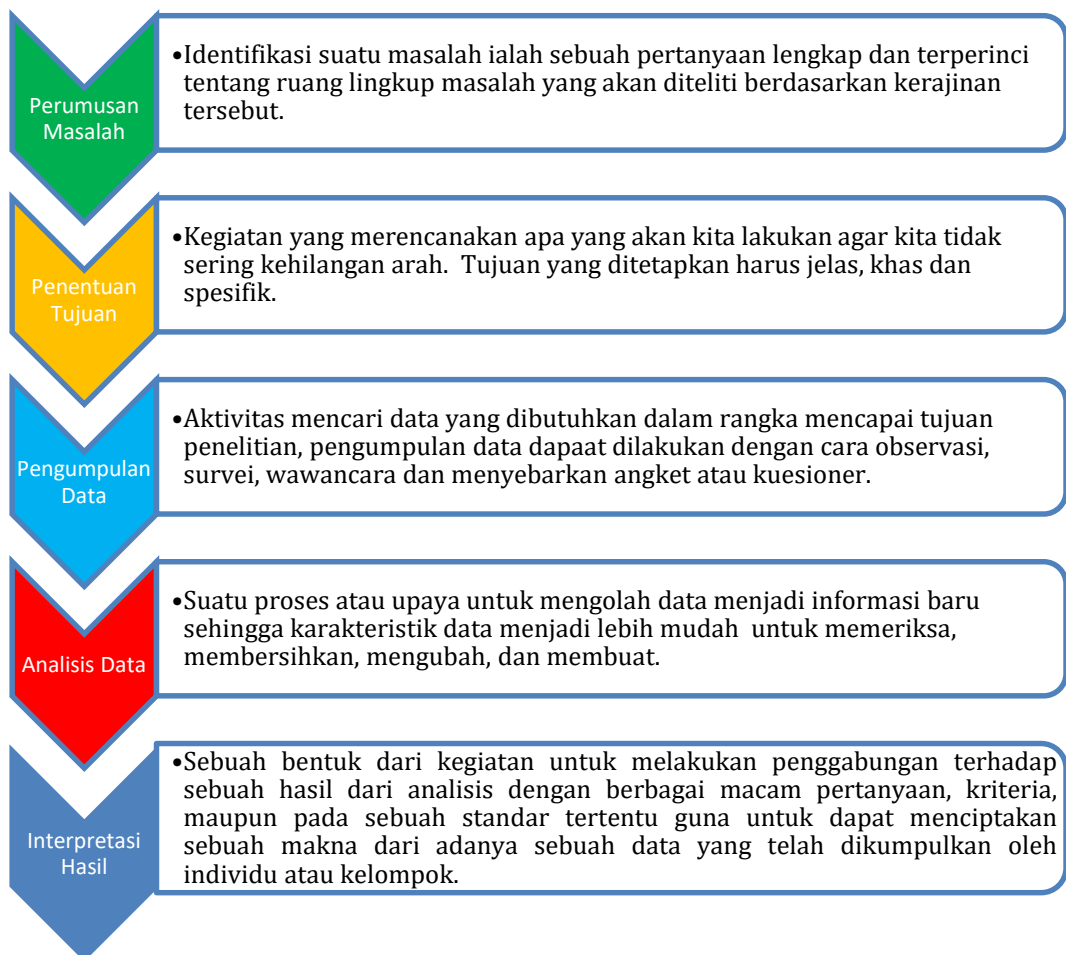
1. Ide dan Peluang

Untuk menggali ide dan peluang wirausaha makanan fungsional maka kita akan mengenal mengenai:

a. Riset Pasar

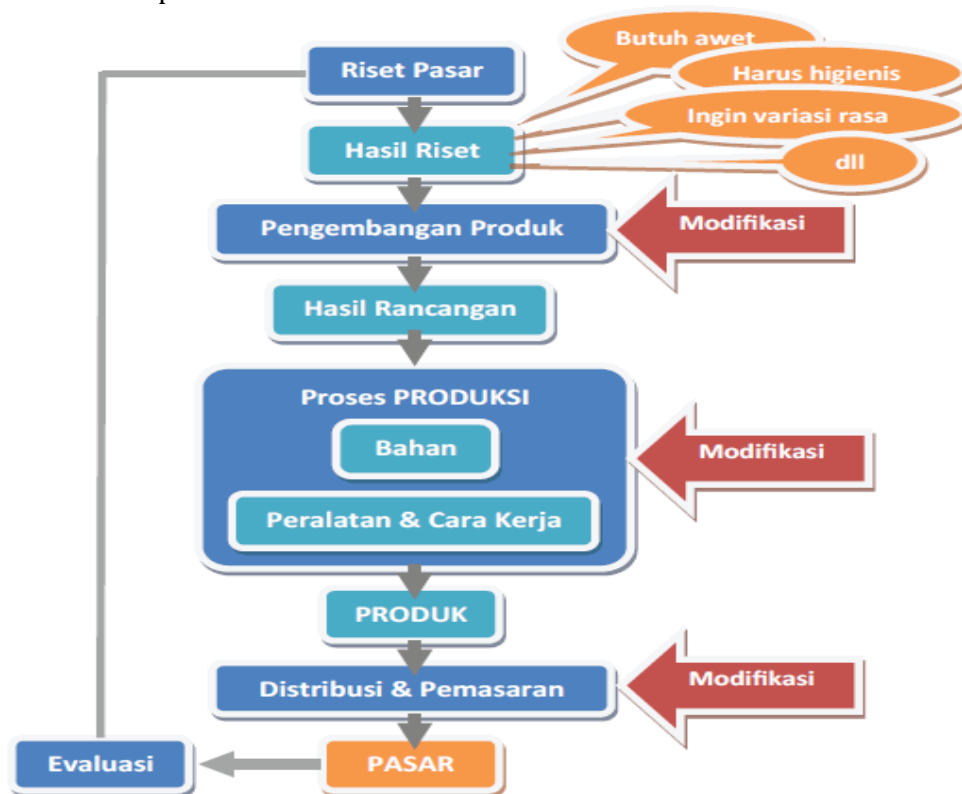
Riset ini dimaksudkan untuk membantu dalam langkah-langkah perencanaan usaha yang akan kalian lakukan dalam merencanakan usaha memodifikasi pangan khas di sekitar.

Kalian perhatikan bagan riset pasar di bawah ini!



Bagan 1. Langkah-langkah riset.

Coba kalian perhatikan skema berikut!



Bagan 2. 1. 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 pemasar 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

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

No	Proses dan Produk	Tanda sudah dilaksanakan	Ide hasil diskusi
1.	Riset Pasar	√	Permen jahe berbahan dasar jahe banyak diminati terutama anak-anak
2.	Hasil Riset	√	Jahe harganya yang relatif terjangkau dan sesuai untuk dijadikan sebagai bahan pembuatan permen
3.	Pengembangan Produk	√	Bersaing dengan inovasi dengan menciptakan inovasi baru yang belum pernah ada sebelumnya, misalnya kue jahe
4.	Hasil Rancangan	√	Menciptakan produk-produk baru yang dapat dikonsumsi berbagai kalangan.
5.	Bahan	√	Jahe
6.	Peralatan	√	Wajan, cutil

7.	Cara Kerja	√	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk adonan pertama, campurkan tepung ketan, tepung maizena serta setengah sari jahe diaduk hingga rata. 2. Untuk adonan kedua, panaskan mentega, kayu manis bubuk, garam serta sisa sari jahe hingga mendidih. 3. Dimasukkan adonan 1 ke dalam adonan 2, aduk rata sampai matang. 4. Kemudian tambahkan larutan gula dan diduk sampai tercampur rata hingga matang. 5. Masukkan sisa tepung ketan, diaduk hingga kental. Bentuk serta kemas permen jahe sesuai selera. 6. Biarkan permen jahe menjadi dingin dan permen siap untuk disajikan. 7. Biarkan dingin. Kerjakan sampai habis.
8.	Produk	√	Rending
9.	Distribusi	√	Produsen -> Konsumen Akhir
10.	Pemasaran	√	Kerajinan tote bag dihargai berkisar Rp 7.000/ packi - Rp. 10.000/pack
11.	Evaluasi	√	Dibutuhkan cita rasa yang tinggi dan bahan baku yang berkualitas

Tabel 1. Pengembangan Perencanaan Usaha

2. Analisa SWOT

Analisis SWOT adalah suatu analisa terhadap lingkungan internal dan eksternal wirausaha.

Analisa internal lebih menitikberatkan pada:

1. Kekuatan (*strenght*)
2. Kelemahan (*weakness*)

Analisa eksternal untuk menggali dan mengidentifikasi semua gejala:

1. Peluang (*opportunity*) yang ada dan yang akan datang
2. Ancaman (*threat*) dari adanya/kemungkinan adanya pesaing/calon pesaing.

Perhatikan bagan berikut ini!



Bagan 2. Analisis SWOT,

<https://artmlab.wordpress.com/2015/03/12/pengertian-analisis-swot/>

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!

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 kuesioner. 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"> ▪ permen jahe merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia; ▪ Harga jual bersaing; ▪ Bahan-bahan untuk pembuatan permen mudah dicari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permen jahe biasanya lembek dan lengket. Cara mengatasinya adalah dengan memakai kemasan kertas minyak atau menggunakan plastik. • Kalau menggunakan plastik pengemasannya harus rapat, simpan permen yang sudah dikemas di suhu normal (24-27° C).
Kesempatan (Opportunity)	Ancaman (Threat)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyiapkan dan mulai menawarkan permen jahe pada pelanggan yang membutuhkan baik untuk kesehatan atau hanya sekedar suka dengan permen jahe. Mulailah membuat rencana pemasaran permen dari rumah ke rumah atau melalui jasa online ▪ Mulai membuat rencana untuk membuka warung atau rumah makan yang membuat menu rendang. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Semakin banyak pesaing bermunculan permen modern yang disukai konsumen. ▪ Kemungkinan harga pesaing lebih murah dari harga yang kita tawarkan.

C. Rangkuman

1. Perencanaan usaha adalah kegiatan yang dilakukan untuk memulai wirausaha makanan fungsional dengan melalui tahapan analisis yang meliputi riset pasar dan analisis SWOT.
2. skema wirausaha makanan fungsional yaitu 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 makanan fungsional, coba kamu buat analisis SWOT dari makanan asal daerah kalian!

<i>Strength</i> (kekuatan)	<i>Weakness</i> (Kelemahan)

<i>Opportunity (Peluang)</i>	<i>Threat (Ancaman/Hambatan)</i>
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

E. Latihan Soal

Pilihlah jawaban yang paling benar dari soal dibawah ini!

1. Rendang merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia, pernyataan tersebut dapat termasuk kedalam analisis ...
 - a. Peluang
 - b. Kelemahan
 - c. Kekuatan
 - d. Ancaman
 - e. Hambatan

2. Perhatikan pernyataan dibawah ini:

No.	Pernyataan
1.	Usahakan 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 berpaling
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 table diatas yang termasuk hal yang harus diperhatikan setelah melakukan analisis ancaman adalah ...

- a. 1 dan 2.
 - b. 1 dan 3.
 - c. 1 dan 4.
 - d. 2 dan 3.
 - e. 2 dan 4.
3. Beno ingin melakukan riset pasar dengan bahan baku makaanan 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	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 fungsional		
4	Saya memahami langkah-langkah dalam riset pasar		
5	Saya mengerti mengenai perencanaan usaha		

KEGIATAN PEMBELAJARAN 3

SUMBER DAYA

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan kalian dapat:

1. Menjelaskan sumber daya untuk makanan fungsional,
2. Mengidentifikasi sumber daya ,
3. Menjelaskan administrasi,
4. Menyebutkan tujuan administrasi,
5. Menjelaskan pemasaran,
6. Menjelaskan strategi pemasaran.

B. Uraian Materi

1. Sumber daya yang dibutuhkan

Sumber daya yang dibutuhkan dalam perencanaan usaha memodifikasi makanan dari bahan pangan nabati dan hewani antara lain:

a. *Money (Uang)*

Uang sangat dibutuhkan untuk menjalankan usaha yang dirintis, akan tetapi dikarenakan makanan fungsional banyak bahan baku dari alam sehingga sebagian masyarakat menanam bahan baku sendiri kemudian di produksi sendiri dan itu akan sedikit menghemat pengeluaran.

b. *Man (Manusia)*

Sumber daya manusia dalam pengolahan makanan fungsional harus memiliki kemampuan yang dibutuhkan. Sangat penting untuk memperhatikan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki oleh sumber daya manusia tersebut

c. *Machine (Mesin)*

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

d. *Material (Bahan baku)*

Material atau bahan baku yang dibutuhkan harus memiliki kualitas yang baik karena berhubungan dengan keehatan tubuh,. Bahan baku yang berkualitas dapat menghasilkan produk yang juga berkualitas.

e. *Market (Pemasaran)*

Market atau pasar untuk makanan fungsional harus memperhatikan target atau sasaran pasar karena tidak semua kalangan menginginkan atau butuh produk ini.

f. *Methods (Cara Kerja)*

Membuat metode harus 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.

2. Administrasi

Menurut *Ulbert*, dalam artian luas arti 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.

(Sumber : <https://www.maxmanroe.com/vid/manajemen/pengertian-administrasi.html>)

Ciri-ciri administrasi, yaitu:

- a. Adanya suatu kelompok atau organisasi yang terdiri dari dua atau lebih.
- b. Terdapat kerja sama antar pegawai dan atasan.
- c. Terdapat suatu proses atau usaha.
- d. Adanya sebuah bimbingan, dalam kepemimpinan dan dalam pengawasan.
- e. Dalam sebuah perusahaan, organisasi, atau instansi harus memiliki satu tujuan.

Tujuan Administrasi, yaitu:

- a. Administrasi bertujuan untuk memonitoring kegiatan atau data yang dimiliki oleh perusahaan atau organisasi.
- b. Agar pengelola usaha bisa mengevaluasi suatu kegiatan-kegiatan dalam pengorganisasian perusahaan.
- c. Administrasi bertujuan untuk menyusun suatu program pengembangan usaha dan suatu kegiatan pengorganisasian.
- d. Administrasi bertujuan untuk mengamankan data atau catatan atau mengamankan suatu kegiatan usaha dan organisasi perusahaan.

Itulah pengertian administrasi, hingga ciri-ciri, fungsi, dan juga tujuannya. Di dalam sebuah organisasi, perusahaan, atau instansi, administrasi adalah suatu hal yang penting. Jika tidak ada administrasi maka sebuah perusahaan, organisasi, atau instansi tidak akan berkembang dan tidak tertata.

(sumber : <https://hot.liputan6.com/read/3941304/fungsi-administrasi-ini-ciri-ciri-dan-tujuannya>)

Beberapa catatan kegiatan administrasi usaha antara lain:

- Surat menyurat
- Perjanjian dagang
- Pemesanan dan pengiriman produk
- Produk pemasaran
- Pembekalan atau persediaan
- Kepegawaian
- Proses produksi
- Gudang

Perlengkapan administrasi usaha buku pembelian, yaitu:

- Buku persediaan barang,
- Buku pembelian,
- Buku penjualan,
- Buku perlengkapan,
- Kuitansi, faktur, catatan, dan sebagainya.

3. Pemasaran

Pemasaran adalah suatu sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan bisnis ditujukan untuk merencanakan ,menentukan harga, promosi, barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan kepada pembelil. Strategi pemasaran mencakup tentang:

- Siapa target pasarnya, dimana lokasinya, dan berapa daya serapnya.
- Bagaimana teknik produksi yang efektif dan efisien.
- Bagaimana perubahan harga barang dan jasa di pasar.
- Bagaimana saluran distribusinya.
- Bagaimana keadaan saingannya.
- Bagaimana analisis swot dari perusahaannya.
- Bagaimana sumber daya manusianya dan fasilitasnya.

Menentukan strategi promosi yang tepat untuk penjualan produk makanan fungsional, baik dari kemasan sampai kepada brand yang akan di gunakan.)

sumber :

https://www.academia.edu/39857404/prakarya_dan_kewirausahaan_produk_makanan_fungsional_oleh_komang_tri_maysa_darmawan_21_xii_mipa_3_sma_negeri_1_gianyar_tahun_2018

C. Rangkuman

1. Makanan fungsional memiliki peluang di pasaran melihat dari fungsi produk untuk tubuh sehingga memiliki tujuan menambah daya tarik makanan bagi konsumen.
2. Peralatan yang digunakan dapat berupa tradisional dan modern.
3. Bahan baku makanan fungsional relatif murah dan mudah di dapat.

D. Penugasan

Setelah mempelajari sumber daya yang harus dikelola, silahkan kalian mencoba mengidentifikasi sumberdaya berdasarkan produk makanan fungsional.

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

E. Latihan Soal

1. Jelaskan tujuan dari administrasi!
2. Mengapa sumber daya harus diidentifikasi?
3. Bagaimana pemasaran yang baik untuk makanan fungsional?
4. Jelaskan sumber daya yang baik!
5. Jelaskan strategi pemasaran untuk makanan fungsional!

Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 3

1. Tujuan Administrasi, yaitu:
 - a. Administrasi bertujuan untuk memonitoring kegiatan atau data yang dimiliki oleh perusahaan atau organisasi.
 - b. Agar pengelola usaha bisa mengevaluasi suatu kegiatan-kegiatan dalam pengorganisasian perusahaan.
 - c. Administrasi bertujuan untuk menyusun suatu program pengembangan usaha dan suatu kegiatan pengorganisasian.
 - d. Administrasi bertujuan untuk mengamankan data atau catatan atau mengamankan suatu kegiatan usaha dan organisasi perusahaan.

2. Sumber daya harus diidentifikasi karena untuk melakukan proses produksi, kita membutuhkan sumber daya yang baik dengan terlebih dahulu merinci apa saja yang dibutuhkan oleh produsen, agar menghasilkan produk secara efisien dan berkualitas.

3. Pemasaran yang baik didukung oleh strategi pemasaran yang efektif. Dengan strategi tersebut, proses marketing dapat dipertahankan, bahkan cara baru dalam memasarkan produk juga bisa ditemukan dan membuat pelanggan semakin royal.

4. Sumber daya yang baik yaitu sumber daya yang dikelola dengan baik oleh produsen sehingga dapat menghasilkan produk yang efisien dan berkualitas.

5. Strategi pemasaran mencakup tentang:
 - Siapa target pasarnya, dimana lokasinya, dan berapa daya serapnya.
 - Bagaimana teknik produksi yang efektif dan efisien.
 - Bagaimana perubahan harga barang dan jasa di pasar.
 - Bagaimana saluran distribusinya.
 - Bagaimana keadaan saingannya.
 - Bagaimana analisis swot dari perusahaannya.
 - Bagaimana sumber daya manusianya dan fasilitasnya.

F. Penilaian Diri

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini!

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Saya memahami ide dan peluang kewirausahaan makanan fungsional		
2	Saya mampu membuat perencanaan usaha		
3	Saya mampu mengidentifikasi jenis makanan fungsional		

KEGIATAN PEMBELAJARAN 4

KOMPONEN DAN PENYUSUNAN PERENCANAAN USAHA

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah kalian mempelajari materi pembelajaran ini diharapkan kalian dapat:

1. Menjelaskan komponen perencanaan usaha.
2. Menyusun perencanaan usaha.

B. Uraian Materi

Lemahnya pemahaman mengenai perencanaan usaha sering menyebabkan kegagalan bagi sebuah bisnis. Hal itu menyebabkan perencanaan strategis adalah kunci sukses untuk mengembangkan bisnis. Rencana bisnis berfokus pada tercapainya sebuah tujuan. Tentunya tujuan bagi sebuah usaha adalah keuntungan dan keberlangsungan usaha. Sukses sebuah bisnis ditentukan dalam perencanaan strategis dan langkah-langkah usaha untuk menerapkan rencana tersebut.

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 pengolahan makanan fungsional menjadi produk yang berkualitas tinggi yang memanfaatkan bahan tradisional menjadi olahan dalam bentuk produk kesehatan.

Berikut adalah komponen-komponen penting dalam menyusun sebuah rencana usaha:

- Ulasan Deskripsi usaha
- Strategi Pemasaran
- Analisa Pesaing
- Rencana Desain dan Pengembangan
- Rencana Operasional dan Manajeen
- Pembiayaan
- Kesimpulan Usaha

Sumber :

https://www.academia.edu/39857404/PRAKARYA_DAN_KEWIRAUSAHAAN_PRODUK_MAKANAN_FUNGSIONAL_Oleh_Komang_Tri_Maysa_Darmawan_21_XII_MIPA_3_SMA_NEGERI_1_GIANYAR_TAHU_N_2018

Kerangka Perencanaan Usaha:

- 1) Penelitian (riset dan analisis swot untuk menentukan produk yang akan dibuat berdasarkan keputusan hasil ide dan peluang).
- 2) Profil perusahaan meliputi nama, lokasi, visi dan misi, tujuan.
- 3) Pembiayaan (Jumlah modal yang diharapkan dan yang tersedia).
- 4) Produksi meliputi Peralatan perusahaan yang perlu disediakan.
- 5) Pemasaran meliputi semen pasar dan promosi.

D. Penugasan

Setelah mempelajari materi pembelajaran ini dan sebelumnya maka coba kalian buat penyusunan rencana usaha dengan tema makanan fungsional yang ada disekitar kalian,

Langkah pengerjaan, yaitu:

1. Jika menggunakan computer/laptop
 - a. Printout menggunakan kertas A4
 - b. Font times new roman
 - 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 hitam/biru.

E. Rangkuman

1. Rencana bisnis merupakan dokumen tertulis yang menjelaskan rencana perusahaan/pengusaha untuk memanfaatkan peluang-peluang usaha yang terdapat di lingkungan.
2. *Business Plan* merupakan suatu dokumen yang menyatakan keyakinan akan kemampuan sebuah bisnis untuk menjual barang atau jasa dengan menghasilkan keuntungan yang memuaskan.

EVALUASI

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

1. 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. Produksi
 - b. Sumber daya
 - c. Proses produksi
 - d. Proses produksi metode
 - e. Produksi pabrikasi material

2. Skema proses dalam perencanaan usaha makanan fungsional pada tahap pertama adalah ...
 - a. Riset pasar
 - b. Hasil proses
 - c. Hasil rancangan
 - d. Proses produksi
 - e. Distribusi dan pemasaran

3. Rinto seorang wirausahawan sukses dibidang kuliner yang pandai memanfaatkan kesempatan yang ada serta melihat sasaran penjualan yang cukup menjanjikan, maka Rinto termasuk wirausahawan yang mampu menganalisis ...
 - a. Peluang
 - b. Tantangan
 - c. Hambatan
 - d. Persaingan
 - e. Kelemahan

4. Perhatikan pernyataan dibawah ini:
 - 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).

5. Satrio pengusaha herbal yang cukup terkenal, karena herbal ini tidak semua kalangan menyukai maka satrio membuat gebrakan baru dengan inovasinya, dengan inovasi ini Satrio berarti ...
 - a. Menciptakan barang baru.
 - b. Mempertahankan produk lama.
 - c. Mempertahankan cara tradisional.
 - d. Merasa tersaingi dengan lawan bisnisnya.
 - e. Melakukan sesuatu dengan cara - cara baru.

6. Memulai usaha dibidang makanan fungsional dilakukan analisis terhadap produk tersebut agar pondasi dasar untuk menciptakan suatu produk makanan fungsional
 - a. Ide
 - b. Tujuan
 - c. Peluang
 - d. Peranan
 - e. Tren atau gaya
7. Faktor penentu untuk membuat suatu tujuan dan melakukan proses untuk mencapai tujuan tersebut adalah
 - a. *Man*
 - b. *Money*
 - c. *Market*
 - d. *Methods*
 - e. *Machine*
8. Sumber daya yang harus dikelola dalam menentukan bahan baku yang berkualitas untuk mengolah makanan fungsional adalah
 - a. *Man*
 - b. *Material*
 - c. *Mechine*
 - d. *Method*
 - e. *Market*
9. Luna melakukan riset pasar mengenai makanan fungsional, setelah melakukan riset maka luna menganalisis, hasil dari analisis luna bahwa makanan fungsional sangat dibutuhkan oleh masyarakat di masa pandemic, lalu untuk meningkatkan penjualan produk yang akan diproduksi adalah ...
 - a. Menambah daya tarik masyarakat.
 - b. Rasa dan bentuknya menjadi aneh.
 - c. Membeli mesin yang canggih.
 - d. Bahan baku yang biasa saja.
 - e. Membuat administrasi.
10. Berikut faktor-faktor yang dapat memunculkan ide usaha dalam mengolah makanan fungsional adalah ...
 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 Evaluasi

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

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)*