

PORTOFOLIO

PKWU KELAS XII

ASPEK PENGOLAHAN

2020/2021

LKPD 1

Kompetensi Dasar : 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

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

Materi Pokok : Ide dan peluang usaha

Bacalah wacana di bawah ini!

Kisah Sukses Rizka Wahyu Romadhona Pemilik Talas Bogor

Rizka Wahyu Romadhona, pengusaha wanita muda ini menyadari berlimpahnya talas di Kota Bogor. Akan tetapi, produksi talas yang mencapai 400 ribu ton per hari itu belum banyak dijadikan pangan olahan. Melihat potensi pasar dan idealisme pribadi, akhirnya Rizka memutuskan mengolah talas menjadi kue unik, yaitu kue lapis Bogor santapan legit khas Bogor. Di sisi lain, Rizka melihat warga dan turis membutuhkan oleh-oleh khas yang modern dan eksklusif.

Bentuk kue lapis yang sekarang populer untuk kudapan maupun buah tangan masyarakat kota pun menjadi pilihannya. Kue lapis itu berwarna kuning dan ungu terang. Warna ungu terang ini nyatanya menyiratkan keunikan bahan yang digunakannya.

Berbeda dari umumnya, kue lapis ini menggunakan umbi khas daerah Bogor, yakni talas. Pernah mencoba membuat kue dari talas langsung dan pasta talas, Rizka akhirnya menggunakan tepung talas untuk bahan kuenya yang tersedia di pasaran.

Sementara warna ungu pada kue tersebut dibuat dari saripati talas. Meski begitu, Rizka mengaku masih menggunakan tepung terigu agar menghasilkan kue lapis yang pas.

Dukungan Pemerintah

Dengan Rizka memperkenalkan wajah modern talas mendapat dukungan dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata daerah Bogor. Di awal produksinya, kue yang diberi nama Lapis Bogor Sangkuriang ini menjadi kudapan dan oleh-oleh dalam acara yang dibuat instansi itu.

Dengan berkembangnya usaha tersebut, Rizka akhirnya bisa membuat gerai sendiri di Jalan Soleh Iskandar dekat Yogya Dept. Store Bogor, Jawa Barat. Kini sekitar 2500 box kue lapis ludes per harinya. Dalam satu minggu, sekitar 100 kilo tepung talas dibutuhkan untuk membuat berbagai varian kue talas, termasuk lapis brownies dan pie.

Lapis Bogor mempunyai rasa original dengan bolu talas bertopping keju, cokelat, stroberi, cappucino, tiramisu, dan blueberry. Ada juga lapis Bogor dengan rasa green tea dan brownies talas original dan keju.

Yang membuat Lapis Bogor makin menarik untuk wisatawan, yaitu kemasannya yang berwarna kuning ungu, serta mencantumkan informasi aneka destinasi wisata di Kota Bogor. Sambil menikmati kuenya, wisatawan bisa membaca keterangan soal tempat wisata di Kota Bogor.

Oleh-Oleh Khas Bogor

Sempat ditolak sana-sini, lapis Bogor kini menjadi kue yang paling diburu para wisatawan yang berkunjung ke Bogor. Sampai-sampai Rizka membuat aturan ketat yaitu satu orang hanya boleh membeli maksimal 2 box saja. “Semua kasir saya pernah dimarahi pembeli sampai ada yang menangis, karena pembeli kehabisan kue ini”, tutur Rizka.

Pembeli lapis Bogor adalah wisatawan dari berbagai daerah. Wisatawan asing yang tahu pun sering membeli lapis Bogor. “Pernah ada yang mengaku datang jauh-jauh dari Papua hanya ingin membeli lapis Bogor, tapi sudah kehabisan. Mau bagaimana lagi”, kata Rizka.

Dalam sehari lapis Bogor bisa terjual sampai 3400 box. Tidak hanya meningkatkan ketenaran talas, nasionalisme juga terasa semakin kental dalam produk talas Bogor ini. Rizka kini memiliki dua gerai kue sekaligus mempromosikan wisata Kota Bogor melalui produknya. Di kemasan kue lapis dan situs usahanya www.lapisbogor.blogspot.com, ia mencantumkan objek-objek wisata di Kota Bogor berikut keterangan singkatnya.

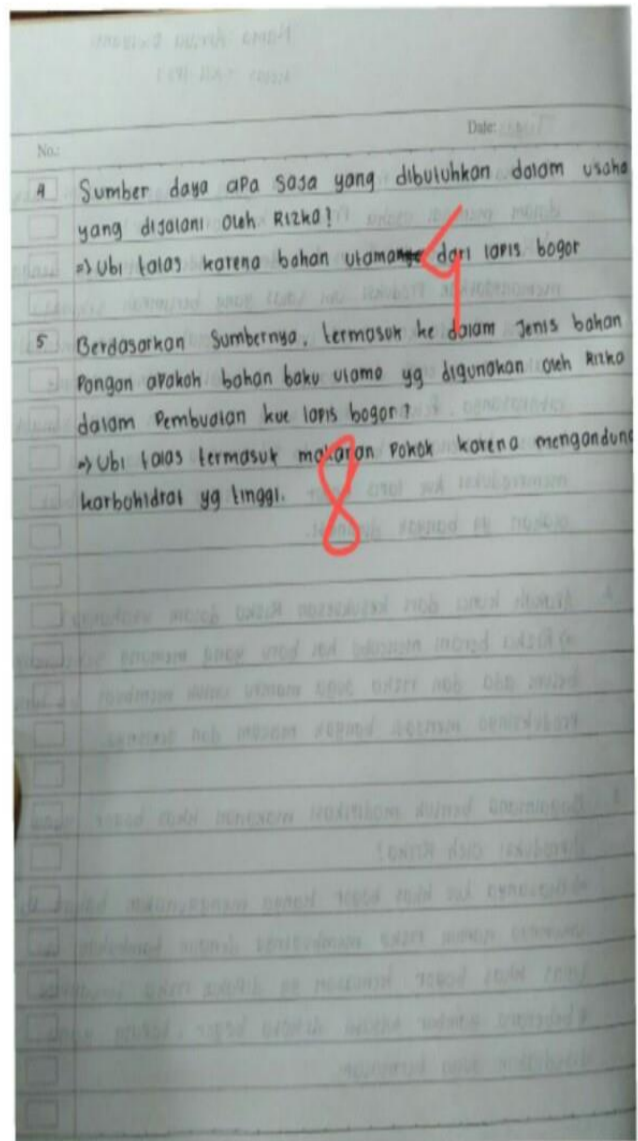
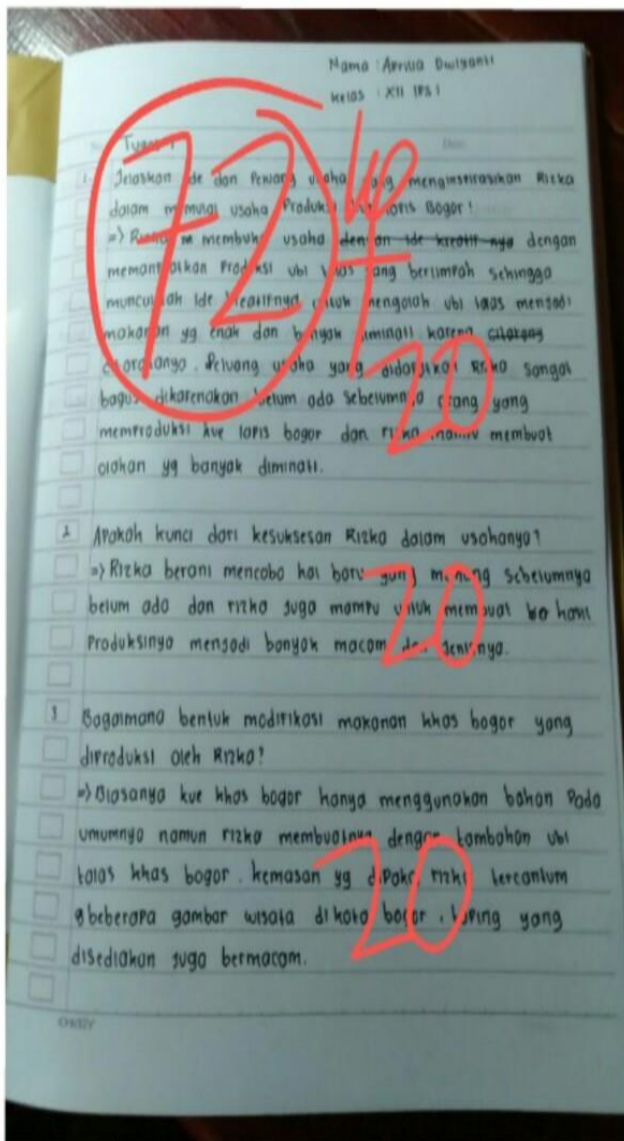
Berdasarkan artikel di atas, jawablah soal-soal di bawah ini dengan benar!

1. Jelaskan ide dan peluang usaha yang menginspirasi Rizka dalam memulai usaha produksi Kue Lapis Bogor!
2. Apakah kunci dari kesuksesan Rizka dalam usahanya?
3. Bagaimana bentuk modifikasi makanan khas Bogor yang diproduksi oleh Rizka?
4. Sumber daya apa saja yang dibutuhkan dalam usaha yang dijalani oleh Rizka?
5. Berdasarkan sumbernya, termasuk ke dalam jenis bahan pangan apakah bahan baku utama yang digunakan oleh Rizka dalam pembuatan Kue Lapis Bogor?

Kunci Jawaban

1. Rizka Wahyu Romadhona, pengusaha wanita muda ini menyadari berlimpahnya talas di Kota Bogor. Akan tetapi, produksi talas yang mencapai 400 ribu ton per hari itu belum banyak dijadikan pangan olahan. Melihat potensi pasar dan idealisme pribadi, akhirnya Rizka memutuskan mengolah talas menjadi kue unik, yaitu kue lapis Bogor santapan legit khas Bogor. Di sisi lain, Rizka melihat warga dan turis membutuhkan oleh-oleh khas yang modern dan eksklusif. (Skor : 20)
2. Tidak menyerah dari kegagalan dan terus mencoba membuat produk modifikasi makanan khas daerah. (Skor : 20)
3. Mengolah talas menjadi kue lapis Bogor berwarna kuning ungu dan membuat kemasan dengan warna yang menarik dan mencantumkan keterangan destinasi pariwisata Bogor. (Skor : 20)
4. Man, Money, Material, Market, Machine, Method. (Skor : 24)
5. Bahan pangan nabati. (Skor : 16)

Hasil Penugasan Peserta Didik




LKPD 2

Kompetensi Dasar : 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

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

Materi Pokok : - Analisa Peluang Usaha
- Sumber Daya yang Dibutuhkan



Perencanaan Usaha Makanan Modifikasi Khas Daerah
Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!
* Wajib

NAMA : *
Jawaban Anda _____

NELAG : *
Jawaban Anda _____

Karim merupakan pemilik produk dadar kentang, dimana banyak usaha rumah yang bersaing ketat, baik dalam segi teknologi maupun kualitas. Hal ini harus menjadi perhatian khusus bagi para pengusaha dadar kentang agar dapat bertahan. Analisa yang sesuai dengan pernyataan tersebut adalah...

opportunity
 threats
 strength
 weakness
 struggle

Nabela memiliki usaha pembuatan pisang sale. Dalam memasarkannya produk usahanya diperlukan strategi yang tepat. Nabela harus pandai menentukan dimana banyak pemirsa dan letak yang strategis serta mudah dijangkau oleh masyarakat. Hal tersebut termasuk ke dalam strategi pemasaran yaitu...

price
 product
 cost
 promotion
 place

Dalam menjalani usahanya, seseorang yang berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil yang berbeda dari produk yang telah ada dikatakan memiliki salah satu ciri kewirausahaan yaitu...

mandiri
 kreatif
 komitmen tinggi
 disiplin
 jujur

Dalam menjalani usahanya, seseorang yang berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil yang berbeda dari produk yang telah ada dikatakan memiliki salah satu ciri kewirausahaan yaitu...

mandiri
 kreatif
 komitmen tinggi
 disiplin
 jujur

Sumber daya yang dikelola dalam sebuah wirausaha dikawal pula dengan sebutan SWI. Salah satu dari SWI yang dapat dipakani sebagai pasar sasaran dari produk yang dihasilkan oleh suatu usaha adalah...

man
 material
 money
 market
 method

Berikut ini merupakan faktor yang dapat memengaruhi ide usaha:

1. Pengetahuan yang mendalam
2. Pengalaman yang pernah di alami
3. Minat yang ditunjang oleh keuletan kerja yang keras
4. Perilaku yang jujur, adil, aman, terbuka, ramah yang jujur
5. Kebersihan yang selalu terjaga baik dalam dirinya maupun orang lain
6. Kemampuan untuk melihat dan mengidentifikasi peluang pasar yang lain sebagai peluang

Dari data di atas, faktor internal yang dapat memunculkan ide usaha adalah...

(1), (2), (3)
 (2), (4), (6)
 (3), (4), (5)
 (2), (3), (4)
 (1), (2), (6)

Berikut adalah data yang disajikan berikut ini:

1. Sikap mental yang positif dalam berusaha
2. Kapasitas yang kuat dalam berusaha
3. Perilaku yang tidak egois
4. Sikap selalu memanta-manta
5. Kreatif dan inovatif
6. Kerjasama yang baik

Berdasarkan data di atas, yang merupakan penyebab terdapat peluang usaha ditunjukkan oleh nomor ...

(2), (3), (6)
 (2), (4), (6)
 (2), (4), (5)
 (1), (2), (3)
 (2), (4), (5)

Hasil Penugasan Peserta Didik

PENILAIAN KUIS "PERENCANAAN USAHA MAKANAN KHAS ASLI DAERAH"												
NO.	Total skor	NAMA :	KELAS :	hal ini	ini haru	kan dim	dimana	atau	atau hasil	ari 6M	6M gang	dapat
1	80.00 / 100	Abdul harist Pamungkas	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
2	100.00 / 100	Addilah maharni	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
3	60.00 / 100	Angelina dewi	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
4	100.00 / 100	Aprilia Dwiyanti	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
5	100.00 / 100	Arobi Pasya	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
6	100.00 / 100	Aulia Stevani Eka Putri	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
7	100.00 / 100	Dian Ramadhani	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
8	80.00 / 100	Endrianto Dwi Kurnia	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
9	100.00 / 100	Esterrina	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
10	80.00 / 100	Faishal Alamsyah	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
11	60.00 / 100	Febiola Valentin	XII IPS 1	struggle	0.00 / 20	promoti	0.00 / 20	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
12	30.00 / 100	Firman pramaditha putra	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	material	0.00 / 10	(1), (2), (3)
13	100.00 / 100	Gita Puspita Sari	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
14	100.00 / 100	Harum maryatul kiptiah	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
15	60.00 / 100	Ilham Solehadi	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(3), (4), (5)
16	100.00 / 100	Kukuh Subiyantoro	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
17	60.00 / 100	Lisa Dwi Astuti	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	promoti	0.00 / 20	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
18	100.00 / 100	M. Basori	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
19	80.00 / 100	Nabella laras shati	XII IPS 1	struggle	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
20	100.00 / 100	Nabila cempaka sari	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
21	100.00 / 100	Nanda Fatha Arsy	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
22	80.00 / 100	Nathasya anggraini	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
23	80.00 / 100	Nur Khanifah	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
24	80.00 / 100	Ona Oktaviani	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
25	100.00 / 100	Praditia Hardiansyah	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
26	60.00 / 100	Putri Anggraini	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(2), (4), (5)
27	100.00 / 100	Riko Fadhil Arfandi	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
28	70.00 / 100	Rio Febrian	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	komitme	0.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
29	70.00 / 100	Robby Subagja	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	komitme	0.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
30	100.00 / 100	Salsabillah Safitri	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
31	100.00 / 100	SANDRYNA RACHELLA SANDER	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
32	60.00 / 100	Uci Ramadani	XII IPS 1	opportu	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(2), (3), (4)
33	100.00 / 100	Winda	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)
34	80.00 / 100	Wulan safitri	XII IPS 1	threats	20.00 / 2	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(2), (4), (5)
35	80.00 / 100	Zahra Aulia Islami	XII IPS 1	strength	0.00 / 20	place	20.00 / 2	kreatif	10.00 / 10	market	10.00 / 10	(1), (2), (3)



Blank Quiz

XII IPS 1



LKPD 3

Kompetensi Dasar : 3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

4.2 Mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

Materi Pokok : Macam-Macam Makanan Khas Daerah Modifikasi

Pertunjuk:

1. Identifikasi 10 jenis makanan khas daerah di Indonesia beserta bentuk modifikasinya!
2. Kerjakan pada buku latihan!
3. Upload hasil kerja Anda pada classroom!

NAMA :

KELAS :

NO.	NAMA DAERAH	MAKANAN KHAS	MODIFIKASI
Cth.	Jawa Tengah	Getuk	Getuk <i>rainbow</i> (modifikasi dari segi warna dan tampilan)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Hasil Penugasan Peserta Didik

← Edited - Tugas... ✎ ↗ ⋮

Nama: APRILIA DWIGANTI
Kelas: XII IPS 1
11/2020
06

No.	Nama Daerah	Makanan khas	Modifikasi
1.	Sumatra Utara	Bika Ambon	Bika ambon rasa Pandan (modifikasi dari segi rasa dan warna kuning ke hijau)
2.	Jambi	Gulai Ikan Patin	Gulai ikan nila (modifikasi dari bahan dasar masakan)
3.	Jawa Barat	Surabi	Surabi dengan topping keju, cokelat dan modifikasi dari segi variasi rasa)
4.	Surabaya	huc lumpur	huc lumpur dengan topping buah pisang stroberi dan (modifikasi segi Pengemasan)
5.	Jawa Tengah	Krupuk	kriepan rainbow (modifikasi dari segi warna dan topping)
6.	Jawa	Dadar gulung	Dadar gulung isi coklat (modifikasi dari segi rasa)
7.	Jakarta, Betawi	Lupis	Lupis merah jambu (modifikasi dari segi Pengem- ban)
8.	Jakarta	huc cubit	huc cubit coklat, keju, mangga dan tea (modifikasi dari segi rasa)
9.	Jawa Tengah	Putu ayu	Putu ayu keju (modifikasi dari segi topping dan

← Edited - Tugas... ✎ ↗ ⋮

No.	Nama Daerah	Makanan khas	Modifikasi
10.	Jawa Tengah Semarang	Lumpia	Penampian lumpia isi sayuran (modifikasi dari segi rasa)

LKPD 4

Kompetensi Dasar : 3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

4.2 Mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

Materi Pokok : Teknik pengolahan dan pengemasan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

Pertunjuk:

1. Tentukanlah teknik pengolahan dari 10 jenis makanan modifikasi khas daerah di Indonesia yang telah Anda identifikasi!
2. Tentukanlah pengemasan yang kreatif dan inovatif untuk jenis makanan modifikasi khas daerah tersebut!
3. Kerjakanlah pada buku latihan!
4. Upload hasil kerja Anda pada *classroom*!

NAMA :

KELAS :

NO.	NAMA DAERAH	MAKANAN KHAS	MODIFIKASI	TEKNIK PENGOLAHAN	PENGEMASAN
Cth.	Jawa Tengah	Getuk	<i>Getuk rainbow</i> (modifikasi dari segi warna dan tampilan)	Dikukus	Dikemas menggunakan plastik mika
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Hasil Penugasan Peserta Didik

PRWU

Nama: Jennia Dwigati
Kelas: IVB IPS 1

No	Nama Makanan	Teknik Pengemasan	Pengemasan
1	Roti Manis	teknik memasak	menggunakan kantong plastik
2	Susu Manis	teknik memasak	menggunakan botol
3	Susu	teknik memasak	menggunakan botol
4	Es Krim	teknik memasak	menggunakan kotak
5	Es Teler	teknik memasak	menggunakan kotak
6	Es Lada	teknik memasak	menggunakan kotak
7	Es Jeruk	teknik memasak	menggunakan kotak
8	Es Lemon	teknik memasak	menggunakan kotak
9	Es Cendol	teknik memasak	menggunakan kotak
10	Es Gula	teknik memasak	menggunakan kotak

PRWU

Nama: Jennia Dwigati
Kelas: IVB IPS 1

No	Nama Makanan	Teknik Pengemasan	Pengemasan
1	Pau	teknik memasak	menggunakan baski
2	Lemond	teknik memasak	menggunakan kotak

kemasan makanan 1



kemasan makanan 2



kemasan makanan 3



PRWU

Nama: Jennia Dwigati
Kelas: IVB IPS 1

No	Nama Makanan	Teknik Pengemasan	Pengemasan
4	Makanan 4		
5	Makanan 5		
6	Makanan 6		
7	Makanan 7		
8	Makanan 8		
9	Makanan 9		
10	Makanan 10		

kemasan makanan 4



kemasan makanan 5



kemasan makanan 6



kemasan makanan 7



kemasan makanan 8



kemasan makanan 9



kemasan makanan 10



LKPD 5

Kompetensi Dasar : 3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat
4.2 Mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

Materi Pokok : Merancang pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

NAMA :
KELAS :



JENIS MAKANAN MODIFIKASI KHAS DAERAH :
.....

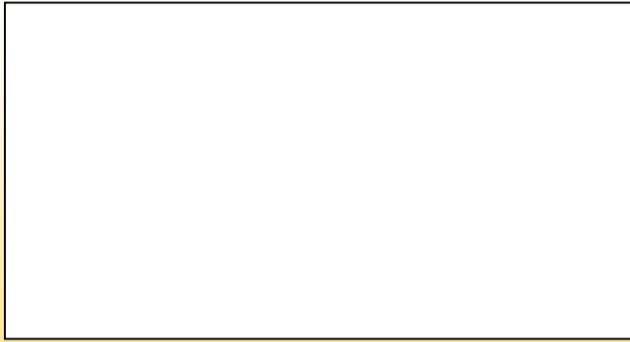
❖ **ASAL DAERAH :**

❖ **DESKRIPSI MODIFIKASI :**
.....
.....

❖ **ALAT DAN BAHAN :**
.....
.....
.....

❖ **PROSES PEMBUATAN (“.....”) :**
.....
.....
.....
.....

❖ PENGEMASAN (GAMBAR) :



❖ DESKRIPSI PENGEMASAN :

.....
.....
.....
.....
.....

❖ RINCIAN BIAYA (MODAL) :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Hasil Penugasan Peserta Didik

PERENCANAAN PRODUKSI MAKANAN MODIFIKASI KULIT DAERAH

No: _____ Date: _____

□ Nama: Aprilia Dwiyantri

□ kelas: XII IPS 1

□ Jenis makanan modifikasi kulit daerah _____

□ => Dadar gulung

□ * Asal daerah _____

□ => Jawa

□ * Deskripsi modifikasi _____

□ => Dadar gulung pada umumnya berwarna hijau dan isi kelas dan gula merah. Disini akan saya modifikasi menjadi warna merah jambu dan kuning dengan isian coklat ataupun kesemek.

□ * Alat dan bahan _____

□ - Alat _____

1. kompor
2. lecion
3. spatula

Daerah _____ Date: _____

No: _____

□ - Bahan _____

1. 250 gr tepung terigu
2. 2 sdm tepung kandi
3. 65 ml santan kara
4. 1 butir telur
5. 2 sdm minyak
6. 600 ml air
7. meses seras coklat
8. kesu
9. Pewarna makanan

□ * Proses Pembuatan _____

□ => kulit: campur semua bahan, kocok dengan whisk sampai lembek dan tidak ada yang bergerindul.

□ - Ambil 1 ciuk sayur adonan, kemudian buat dadaran di Pan lecion datar dengan api sedang.


□ - Sementara menunggu kulit berikutnya matang isikan 1 sdm meses coklat / parutan kesu lipat kemudian gulung.

□ - lakukan pada semuanya

□ - Setelah semuanya selesai kukus kembali dadar gulung.

No: _____ Date: _____

□ * Pengemasan _____



□ * Deskripsi Pengemasan _____

□ => Dadar gulung akan diemas dalam box plastik dengan tutup transparan agar konsumen tertarik untuk membelinya. Pemilihan box plastik sebagai kemasan karena bisa digunakan kembali dan box nantinya di box akan ditempel logo dan komposisi.

Date: _____

No: _____

□ label kemasan => Rp.10.000

□ 1 box isi 5-10 dadar gulung

LKPD 6

Kompetensi Dasar : 3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

4.2 Mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

Materi Pokok : Memproduksi salah satu makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

Produksi Makanan Modifikasi Khas Daerah

1. Siapkanlah alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat makanan modifikasi khas daerah (“.....”) yang telah Anda tentukan!
2. Buatlah video produksi makanan modifikasi khas daerah (“.....”) yang telah Anda tentukan dengan durasi maksimal 5 menit mulai dari persiapan alat dan bahan hingga pengemasan. Di awal video perkenalkan diri anda (nama, kelas, jenis makanan yang akan diproduksi).
3. Upload video tersebut pada *classroom* paling lambat hari Selasa (15 September 2020)!

Hasil Penugasan Peserta Didik

Tugas Produksi Makanan Modifikasi Khas Daerah

Aprilia Dwiyanti 95/100

Aprilia Dwiyanti.mp4

Buka dengan Video Player for G...

Download this video

setelah adonan tercampur

File
Diserahkan pada tanggal 15 Sep, 06:50
Lihat histori

Aprilia Dwiyanti.mp4

Nilai
95/100

Komentar pribadi
Tambahkan komentar pri...
Batal Posting

Aprilia Dwiyanti.mp4

Assalamualaikum wr wb

Saya
Aprilia Dwiyanti dari
kelas 12 IPS 1

Pada video kali ini
Saya akan memberitahu cara membuat
dadar gulung hue khas dari daerah jawa

Tetapi hue
dadar gulung yang akan saya buat adalah
versi modifikasi

semoga video ini bisa bermanfaat

SELAMAT MENONTON

Aprilia Dwiyanti.mp4

alat dan bahan

wadah adonan
kardus
tepung terigu
air

Aprilia Dwiyanti.mp4

masukan tepung terigu


bagi adonan menjadi
beberapa bagian

beri pewarna makanan
lalu aduk rata

LKPD 7

Kompetensi Dasar : 3.3 Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
4.3 Menyusun rencana pengembangan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

Materi Pokok : Penentuan Harga Jual



Perhitungan Harga Jual

Pilihlah salah satu jawaban yang paling benar!

Nama dan foto yang terkait dengan akun Google Anda akan direkam saat Anda mengupload file dan mengirimkan formulir ini. Bukan mayapuspitasari321@gmail.com? [Ganti akun](#)

* Wajib

NAMA : *

Jawaban Anda _____

KELAS : *

XII IPS 1

Guna menekan harga jual terlebih dahulu seorang pelaku usaha menghitung.... *

biaya produksi
 harga jual
 produksi
 harga pokok
 laba

*
Perhatikan pernyataan-pernyataan berikut!

(1) Media brosur
(2) Media online
(3) Media pembicaraan
(4) Media daring
(5) Teman dekat

Yang bukan media promosi yang dapat digunakan dalam mengenalkan makanan fungsional ditunjukkan oleh nomor....

(1) dan (2)
 (2) dan (4)
 (3) dan (5)
 (1) dan (4)
 (4) dan (5)

Modal (biaya produksi) ditambah laba menghasilkan.... *

harga pokok
 harga jual
 produksi
 laba
 biaya produksi

Hasil Penugasan Peserta Didik

PENILAIAN KUIS "PERHITUNGAN HARGA JUAL"												
NO.	Total skor	NAMA :	KELAS :	jenis soal	jumlah soal	skor per soal	total skor	jenis soal	jumlah soal	skor per soal	total skor	jenis soal
1	90.00 / 100	Abdul Harist Pamungkas	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
2	100.00 / 100	Addilah maharni	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
3	70.00 / 100	Angelina dewi	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
4	90.00 / 100	Aprilia Dwiyanti	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
5	70.00 / 100	Arobi Pasya	XII IPS 1	harga jua	0.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
6	60.00 / 100	Aulia Stevani Eka Putri	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
7	100.00 / 100	Dian Ramadhani	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
8	90.00 / 100	Endrianto Dwi Kurnia	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
9	100.00 / 100	Esterrina	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
10	60.00 / 100	Faishal Alamasyah	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	konsume
11	90.00 / 100	Febiola Valentin	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
12	60.00 / 100	Firman pramaditha putra	XII IPS 1	harga jua	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
13	100.00 / 100	Gita Puspita Sari	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
14	100.00 / 100	Harum maryatul kiptiah	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
15	100.00 / 100	Ilham Solehadi	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
16	100.00 / 100	Kukuh Subiyantoro	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
17	90.00 / 100	Lisa Dwi Astuti	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
18	100.00 / 100	M. Basori	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
19	90.00 / 100	Nabella laras shati	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
20	100.00 / 100	Nabila cempaka sari	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
21	60.00 / 100	Nanda Fatha Arsy	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	konsume
22	90.00 / 100	Nathasya angraini	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
23	80.00 / 100	Nur Khanifah	XII IPS 1	harga jua	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
24	80.00 / 100	Ona Oktaviani	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
25	60.00 / 100	Praditia Hardiansyah	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
26	90.00 / 100	Putri Anggraini	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
27	80.00 / 100	Riko Fadhil Arfandi	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
28	70.00 / 100	RIO FEBRIAN	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	konsume
29	70.00 / 100	Robby Subagja	XII IPS 1	biaya pro	0.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	konsume
30	100.00 / 100	Salsabillah Safitri	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
31	100.00 / 100	Sandryna Rachella Sander	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
32	90.00 / 100	Uci ramadani	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
33	80.00 / 100	Winda	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(1) dan (4)	0.00 / 10	konsume
34	50.00 / 100	Wulan Safitri	XII IPS 1	laba	0.00 / 10	(3) dan (5)	0.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume
35	90.00 / 100	Zahra Aulia Islami	XII IPS 1	harga po	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	harga jua	10.00 / 10	(4) dan (5)	10.00 / 10	konsume



Blank Quiz

XII IPS 1

KUIS



LKPD 8

Kompetensi Dasar : 3.3 Mengevaluasi kegiatan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
4.3 Menyusun rencana pengembangan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

Materi Pokok : - Penentuan Harga Jual
- Perhitungan Laba-Rugi

Perhitungan Harga Jual Makanan Modifikasi Khas Daerah

Jawablah soal-soal di bawah ini dengan benar!

1. Haris membeli mesin pemeras santan dengan harga Rp 9.000.000,00. Ongkos perbaikan mesin pemeras santan adalah Rp 300.000,00. Jika mesin tersebut dijual kembali dengan harga Rp 10.500.000,00. Dari ilustrasi tersebut apakah Haris mengalami keuntungan atau kerugian? Hitunglah berapa besar keuntungan atau kerugian yang dialami oleh Haris! (Skor : 25)
2. Sebuah toko membeli 4 lusin donat dengan harga Rp 120.000,00. Jika tiap donat dijual dengan harga Rp 2.200,00. Dari ilustrasi tersebut apakah Pemilik toko mengalami keuntungan atau kerugian? Hitunglah berapa besar keuntungan atau kerugian untuk sebuah donatnya! (Skor : 25)
3. Ani membeli mesin press seharga Rp 3.500.000,00. Kemudian ia menjual kembali seharga Rp 3.800.000,00. Hitunglah persentase laba yang diperoleh Ani! (Skor : 25)
4. Kuku membeli oven gas api atas bawah dengan harga Rp 3.250.000,00. Dua bulan kemudian Kuku menjual oven gas api atas bawah tersebut dan mengalami kerugian 25%. Berapakah harga jualnya? (Skor : 25)
5. Seorang pedagang buah membeli satu keranjang alpukat dengan harga Rp 15.000,00 per kg. Ternyata ada 25% alpukat yang busuk yaitu 5 kg. Jika tiap kg alpukat dijual dengan harga Rp 25.000,00, apakah pedagang buah tersebut mengalami laba/rugi? Berapakah persentase laba/rugi yang dialami oleh pedagang tersebut? (Skor : 25)

GOOD LUCK

Hasil Penugasan Peserta Didik

Aprilia Dwiyanti
XII IPS 1

No. _____ Date: _____

1. Dik: Pembelian Rp. 9.000.000
Perbaikan Rp. 300.000
Pensudian Rp. 10.500.000

Dit:

Jwb: Laba = $10.500.000 - 300.000$
 $= 1.200.000$

Jadi, keuntungan yg diperoleh sebesar Rp. 1.200.000

2. Dik: Pembelian 4 lusin 120.000
Pensudian 2.200

Dit:

Jwb: $4 \times 12 = 48 = 120.000 \div 4.500$
 48

Rugi = $2.500 - 2.200$
 $= 300 \times 48 = 14.400$

Jadi, kerugian yg diderita toko sebesar Rp. 14.400

3. Dik: Pembelian 3.500.000
Pensudian 3.800.000

Dit:

Jwb: Laba = $3.800.000 - 3.500.000$
 $= 300.000$

Jadi, laba yg diperoleh Rp. 300.000

Aprilia Dwiyanti
XII IPS 1

No. _____ Date: _____

4. Dik: Pembelian 3.250.000
rugi 25%

Dit:

Jwb: rugi = $25\% \times 3.250.000 = 812.500$

100%

harga jual = $3.250.000 - 812.500$
 $= 2.437.500$

Jadi, harga jualnya Rp. 2.437.000

5. Dik: Pembelian 15.000 /kg
25% busuk = 5 kg
harga jual /kg Rp. 25.000

Dit: laba/rugi?
Presentase laba/rugi?

Jwb:

Pembelian: 15.000 /kg	Pensudian: 25.000 /kg
25% busuk = 5 kg	= 20 kg - 5 kg = 15 kg
100% = 20 kg	= 25.000 x 15 kg
= 15.000 x 20 kg	= 375.000
= 300.000	

laba = $375.000 - 300.000$
 $= 75.000$

% laba = $75.000 \times 100\%$
 300.000
 $= 0,25\%$

LKPD 9

Kompetensi Dasar : 3.4 Menganalisis media promosi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
4.4 Merancang media promosi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani

Materi Pokok : Media Promosi



Media Promosi



Maya Puspita Sari

100 poin

-
- Pilihlah salah satu media promosi bisa dalam bentuk brosur, billboard, banner, dan lain-lain!
 - Buatlah sketsa atau gambar yang menarik sebagai media promosi produk makanan modifikasi khas daerah yang telah Anda produksi!
 - Media promosi memuat penjelasan tentang produk makanan Anda!
 - Upload hasil kerja Anda pada classroom!

Hasil Penugasan Peserta Didik

Aprilia Dwiyanti 95/100

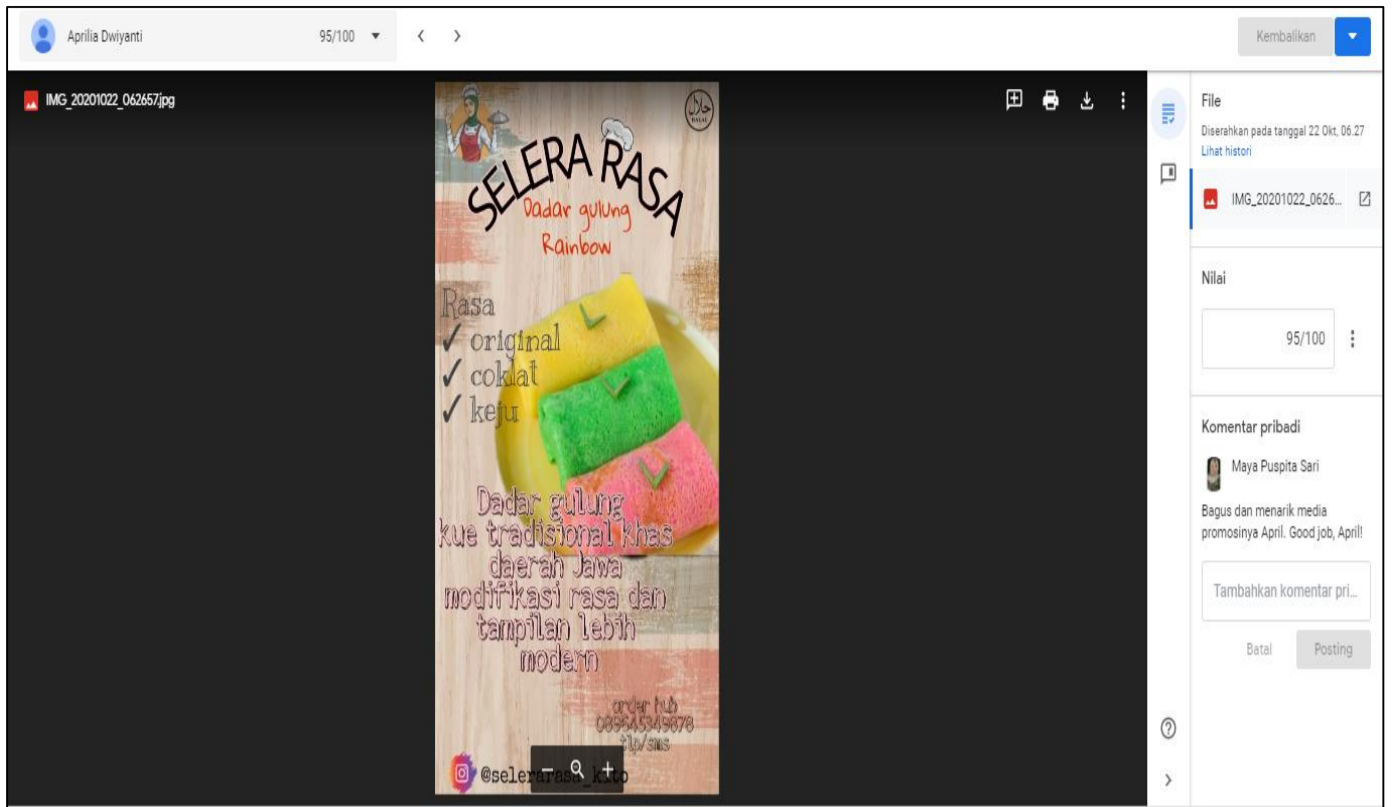
File
Diserahkan pada tanggal 22 Okt, 06:27
Lihat histori

IMG_20201022_0626...

Nilai
95/100

Komentar pribadi
Maya Puspita Sari
Bagus dan menarik media promosinya April. Good job, April!

Tambahkan komentar pri...
Batal Posting



The screenshot shows a WhatsApp chat interface. At the top, the sender is identified as 'Aprilia Dwiyanti' with a score of '95/100'. The main content is a promotional poster for 'SELERARASA Dadar gulung Rainbow'. The poster features a chef illustration, a 'Halal' logo, and a list of flavors: 'original', 'coklat', and 'keju'. It also includes a description of the product as a 'modernized traditional Javanese kue' and contact information for an 'order hub' with the phone number '089645349878' and the Instagram handle '@selerarasa_kito'. A red handwritten mark is visible on the poster. On the right side of the chat, a 'File' section shows the poster was sent on '22 Okt, 06:27'. Below that, the 'Nilai' (score) is '95/100'. A 'Komentar pribadi' (private comment) from 'Maya Puspita Sari' reads: 'Bagus dan menarik media promosinya April. Good job, April!'. There is a text input field for 'Tambahkan komentar pri...' and 'Batal' and 'Posting' buttons.



The promotional poster is set against a light wood-grain background. At the top left is an illustration of a chef in a white uniform and red apron. At the top right is a circular 'Halal' logo. The main title 'SELERARASA' is written in large, bold, black letters, with 'Dadar gulung Rainbow' in smaller red text below it. A list of flavors is shown with checkmarks: 'original', 'coklat', and 'keju'. The product description reads: 'Dadar gulung kue tradisional khas daerah Jawa modifikasi rasa dan tampilan lebih modern'. At the bottom right, the contact information is: 'order hub 089645349878 tlp/sms'. At the bottom left, there is an Instagram icon followed by the handle '@selerarasa_kito'. A red handwritten mark is overlaid on the right side of the poster.

LKPD 10

Kompetensi Dasar : 3.5 Menganalisis sistem konsinyasi produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani
4.5 Memasarkan produk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan sistem konsinyas

Materi Pokok : Sistem Konsinyasi

Petunjuk :

- Lakukanlah wawancara dengan seorang produsen yang melakukan sistem konsinyasi makanan khas daerah!
- Carilah informasi tentang :
 - Jenis makanan khas daerah yang diproduksi oleh produsen
 - Sejak kapan produsen makanan khas daerah melakukan sistem konsinyasi
 - Dimana produsen makanan khas daerah melakukan sistem konsinyasi (sebutkan nama tokonya)
 - Alasan produsen melakukan sistem konsinyasi dalam memasarkan produk makanan khas daerah
 - Bagaimana sistem konsinyasi yang dilakukan antara produsen dan penjual
 - Kelebihan dan kekurangan bagi produsen dalam menjalani sistem konsinyasi untuk memasarkan produk makanan khas daerah
- Tuliskan informasi yang didapat dari hasil wawancara dengan seorang produsen makanan khas daerah yang melakukan konsinyasi pada buku latihan Anda. Sertakan nama produsen dan foto Anda bersama produsen yang ada wawancarai serta foto produk makanan khas daerah yang dibuat oleh produsen!
- Kumpulkan tugas Anda pada classroom!

Hasil Penugasan Peserta Didik

Aprilia Dwiyantri

XII IPS 1

No.:

Date:

wawancara ini dilakukan pada tanggal 04 November 2020 di daerah marene. Berikut ini beberapa pertanyaan pada saat wawancara:

1. Jenis makanan khas daerah yang diproduksi oleh produsen?
⇒ Makanan berbahan dasar telur dengan nama Telur Asin khas daerah Brebes, Jawa Tengah.

2. Sesak kapan produsen makanan khas daerah melakukan sistem konsinyasi?
⇒ Sesak Juli 2019

3. Dimana produsen makanan khas daerah melakukan sistem konsinyasi?
⇒ Di Toko Permata, Marene

4. Alasan produsen melakukan sistem konsinyasi dalam memasarkan produk makanan khas daerah?
⇒ karena dengan melakukan sistem konsinyasi produsen tidak perlu susah payah memasarkan / menawarkan produknya ke para konsumen, hanya menuliskan barang-barang dagangannya sudah bisa mendapatkan penghasilan.
kata produsen: "Blak dak capek kelling-kelling cari pelanggan, kalo dititip di toko kan dak capek tinggal

No.:

Date:

Minggu hasil. Tapi memang ada orang yang sudah langganan kalo beli langsung ke rumah".

5. Bagaimana sistem konsinyasi yang dilakukan antara Produsen dan Pengjual?

→ Produsen mengantar / mengganti barang dagangannya 1-2 minggu 1x untuk mencegah adanya barang yang sudah tidak layak di konsumsi. Produsen memberikan harga awal pada toko untuk 1 bungkus dengan harga 9.700, dan toko memasang harga 11.200 dengan begitu. Penjual / Pengambil keuntungan 1.500 dari produk yang Produsen.

6. Kelebihan dan kekurangan bagi Produsen dalam menjual sistem konsinyasi untuk memasarkan produk makanan khas daerah?

• kelebihan

1. Mempermudah Pemasaran
2. Menghemat biaya Promosi
3. Menghemat waktu Pemasaran

• kekurangan

1. Risiko mengalami kerugian
2. Penjual tidak mempromosikan produk tidak sesuai dengan harapan / Produk diletakkan ditempat yang jarang terlihat konsumen.



Mengetahui
Kepala SMAN 9 Kota Jambi



Drs. Alasan Poltak Parulian Sitorus, M.Pd
NIP. 19661201 199303 1 005

Jambi, November 2020

Guru Mata Pelajaran

Maya Puspita Sari, S.Pd
NIP.