



e-Modul

PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN



XI



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Atas
2019



Makanan Khas Daerah dari Bahan Nabati & Hewani

Penyusun :

Lusmani, S.Pd
SMAN 2 Bandar Lampung

Reviewer :

Anggia Sri Asih, S.Pd

Validator :

Anggia Sri Asih, S.Pd

Daftar Isi

Daftar Isi

Penyusun

Peta Konsep

Glosarium

Pendahuluan

Identitas Modul

Kompetensi Dasar

Deskripsi

Petunjuk Penggunaan Modul

Materi Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran I

1. Tujuan

2. Uraian Materi

3. Rangkuman

4. Latihan Essay

5. Latihan Pilihan Ganda

6. Penilaian Diri

Kegiatan Pembelajaran II

1. Tujuan

2. Uraian Materi

3. Rangkuman

4. Latihan Essay

5. Latihan Pilihan Ganda

6. Penilaian Diri

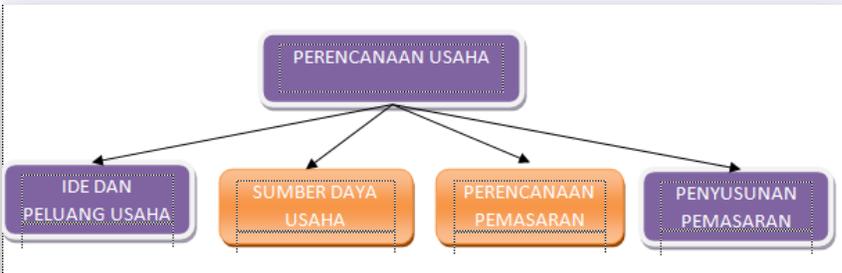
Evaluasi

Daftar Pustaka

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Peta Konsep



Gambar : Peta Konsep Perencanaan Usaha
Sumber: Dokumen pribadi Lusmani



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Pendahuluan

IDENTITAS MODUL

Nama Mata Pelajaran : PKWU

Kelas / Semester / Alokasi Waktu : XI /1 (Satu) / 4 JP

Waktu

Judul eModul : Makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani

KOMPETENSI DASAR

- 3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran
 - 3.1.1 Mengidentifikasi bahan pangan nabati dan hewani yang dapat dibuat makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan nabati dan hewani .
 - 3.1.2 Mengidentifikasi sumber daya alam yang dapat di olah menjadi makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani .
 - 3.1.3 Menjelaskan perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani

meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

- 3.1.4 Mencontohkan perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

4.1 Menjelaskan perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

4.1.1 Merancang perencanaan usaha makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran

4.1.2 Membuat perencanaan usaha makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi dan pemasaran

4.1.3 Menyusun proposal makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

DESKRIPSI

Modul ini terdiri dari 3 kegiatan pembelajaran

1. Kegiatan pembelajaran 1 membahas tentang bahan nabati dan hewani sebagai sumber untuk membuat makanan khas daerah

2. Kegiatan pembelajaran 2 membahas tentang perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani, jenis-jenis makanan khas daerah dan penyusunan proposal perencanaan usaha salah satu makanan khas daerah.

PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL

Baca dan pahami materi pada Buku Siswa PKWU XI Wajib yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, halaman 160 s.d. 180.

b. Setelah memahami isi materi dalam bacaan berlatihlah untuk berpikir tinggi melalui tugas-tugas yang terdapat pada modul ini baik bekerja sendiri maupun bersama teman sebangku atau teman lainnya.

c. Kerjakan modul ini di buku kerja atau langsung mengisikan pada bagian yang telah disediakan.

d. Anda dapat belajar bertahap dan berlanjut melalui kegiatan latihan soal, apabila Anda yakin sudah paham dan mampu menyelesaikan permasalahan-permasalahan dalam kegiatan belajar 1, 2 dan 3. Anda boleh sendiri atau mengajak teman lain yang sudah siap untuk mengikuti tes formatif agar Anda dapat belajar ke modul berikutnya

"Pendidikan setingkat dengan olahraga dimana memungkinkan setiap orang untuk bersaing" – **Joyce Meyer**

"Sekolah maupun kuliah tidak mengajarkan apa yang harus kita pikirkan dalam hidup ini. Mereka mengajarkan kita cara berpikir logis, analitis dan praktis." – **Azis White**.

MATERI PEMBELAJARAN

Materi yang harus kalian kuasai pada e-modul terdiri dari :

- Pengertian bahan nabati
- Pengertian bahan hewani
- Jenis-jenis bahan nabati dan hewani
- Sumber Daya Makanan Khas
- Perencanaan Pemasaran Usaha Makanan Khas daerah.



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Kegiatan Pembelajaran I

1. TUJUAN

Melalui pembelajaran model *Cooperative Based Learning* dan metode amati serta pendekatan saintifik peserta didik dapat berpikir kritis dan kreatif dalam memahami perencanaan usahapengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran serta menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati kemudian kreatif dan terampil mengomunikasikan perencanaan usahapengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dengan rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran dan bersikap jujur, percaya diri pantang menyerah serta dapat mengembangkan kemampuan berpikir kritis,berkomunikasi,berkolaborasi,berkreasi(4C) dan berliterasi.



Video 1: Makanan yang mengandung protein nabati

sumber :www. Tips Kesehatan geogle .com



Video 2 : video kebun nabati hidroponik SMAN 2 Bandar Lampung

sumber : Dokumen Pribadi Lusmani

" Setitik embun dapat melembabkan daun daunan, sederas hujan dapat membahasi daun beserta dahannya sungguh ilmu yang kamu dapat pada kami bagaikan hujan deras yang tak pernah berhenti membahasi kami. kami tumbuh dan berkembang dan selanjutnya memekari seluruh sekitar kami dan akhirnya membuat mahluk ciptaan Tuhan menjadi bahagia dengan keberadaan kami. Terima kasih telah menjadi hujan deras buat otak dan akhlak kami."

2. URAIAN MATERI

2.1. Pengertian Bahan Nabati

Secara garis besar, bahan pangan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan pangan asal tumbuhan (nabati) dan bahan pangan asal hewan (hewani). Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman.

Sumber bahan nabati dapat kita produksi sendiri disekolah maupun dirumah salah satu contohnya adalah dengan berkebun hidroponik disekolah, dengan berkebun hidroponik kita dapat memperoleh bahan nabati seperti sayur dan buah yang segar dan sehat karena tidak menggunakan pestisida.



Gambar : Kebun nabati SMAN 2 Bandar Lampung

sumber : Dokumen pribadi Lusmani,S.Pd

2.2. Pengertian Bahan Hewani

Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan. Kedua bahan pangan ini memiliki karakteristik yang berbeda sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang berbeda pula. Selanjutnya dalam hal ini yang diuraikan adalah bahan pangan hewani.



Gambar : Bahan Hewani Ikan

Sumber: <https://www.google.co.id/search?safe=strict&q=gambar+bahan+hewani>



Gambar : Bahan Hewani Ikan

Sumber: <https://www.google.co.id/search?safe=strict&q=gambar+bahan+hewani>

2.3. Jenis-jenis bahan nabati dan hewani

Adapun yang termasuk dalam jenis-jenis pangan hewani adalah:

- a. Susu, yaitu produk berupa cairan putih yang dihasilkan oleh hewan ternak mamalia dan diperoleh dengan cara pemerahan.

- b. Ikan, dalam arti sempit adalah semua jenis ikan sungai, ikan danau, ikan rawa-rawa, ikan yang dipelihara di empang-empang, dilaut dan sebagainya. Termasuk dalam kategori ini adalah hasil-hasil perikanan lainnya yaitu: kerang, teripang, telur ikan dan lain-lain.
- c. Daging, yaitu produk yang diperoleh dengan cara pemotongan ternak (mamalia dan unggas)
- d. Telur, yaitu produk utama dari pemeliharaan ayam petelur, atau produk sampingan pemeliharaan unggas pedaging.
- e. Produk-produk olahan dari bahan pangan tersebut diatas, misalnya produk olahan susu adalah krim, keju, susu bubuk dan sebagainya. Produk olahan daging adalah cured meat, sosis, dendeng, dan sebagainya. Produk olahan ikan adalah ikan beku, ikan pindang, bandeng asap, dan sebagainya. Produk olahan telur adalah telur pindang, telur asin, bubuk telur dan sebagainya.

3. RANGKUMAN

Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang

bahan dasarnya dari hasil hewan.

“ Jika kamu tidak mengejar apa yang kamu inginkan, maka kamu tidak akan mendapatkannya. Jika kamu tidak bertanya maka jawabannya adalah tidak. Jika kamu tidak melangkah maju, kamu akan tetap berada di tempat yang sama ”



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Latihan Essay I

Kerjakan semua soal di bawah ini di kertas, kemudian cocokan dengan alternatif penyelesaiannya!

01. Sebutkan 5 makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani beserta asal daerahnya!

Alternatif penyelesaian

02. Sebutkan kandungan yang terdapat dalam wortel dan ikan!

Alternatif penyelesaian

03. Sebutkan makanan khas dari daerah Bali, Sulawesi dan Kalimantan!

Alternatif penyelesaian

04. Di daerah Pak Tetra terdapat banyak pohon pisang. Bulan ini panen melimpah. Pisang akan cepat busuk jika tidak segera diolah. Pak Tetra ingin membuka usaha makanan khas daerah yang berbahan dasar pisang. Produk olahan pisang apa yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan bisa bertahan lama?

Alternatif penyelesaian

05. Sebutkan bahan hewani yang bisa dimanfaatkan untuk membuka usaha jika diwilayah pesisir pantai!

Alternatif penyelesaian



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Latihan Pilihan Ganda I

1. Dalam menciptakan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah banyak faktor yang mempengaruhinya salah satunya adalah ide usaha ,faktor ide usaha yaitu faktor internal dan eksternal ,yang tidak termasuk faktor internal adalah....

- A Pengetahuan yang dimiliki
 - B Pengalaman yang pernah dilalui
 - C Kemampuan untuk melihat dan menjadikan pengalaman orang lain sebagai pelajaran
 - D Intuisi yang merupakan pemikiran yang muncul dari individu itu sendiri
 - E Masalah yang dihadapi dan belum terpecahkan
-

2. Makanan khas daerah adalah

- A Makanan yang umumnya berasal dari sayuran
 - B Makanan yang diolah di suatu daerah
 - C Makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah
 - D Makanan yang berasal dari daerah
 - E Makanan yang berasal dari buah-buahan
-

3. Bahan makanan yang berasal dari nabati adalah...

- A Sayuran dan buah-buahan
- B Ikan
- C Daging
- D Telur

E Ayam

4. Bahan pangan berasal dari 2 sumber ,yaitu

- A Nabati dan sayuran
 - B Hewani dan buah
 - C Nabati dan hewani
 - D Alam dan buatan
 - E Organik dan anorganik
-

5. Hal – hal yang dapat menyebabkan kegagalan usaha adalah ...

- A Yakin
 - B Mental yang positif
 - C Kesehatan terganggu
 - D Percaya diri
 - E Kreatif
-



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Penilaian Diri I

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggungjawab!

| No. | Pertanyaan | Jawaban | |
|-----|--|--------------------------|-----------------------------|
| 01. | Apakah Anda telah memahami pengertian bahan nabati dan hewani ? | <input type="radio"/> ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 02. | Apakah Anda telah mengidentifikasi jenis - jenis bahan nabati dan hewani ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 03. | Apakah Anda telah menganalisis peluang usaha makanan khas daerah ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 04. | Apakah Anda telah memahami faktor-faktor yang mempengaruhi peluang usaha makanan khas daerah ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 05. | Apakah Anda telah mengambil resiko dalam peluang usaha? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |

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

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



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Latihan Essay II

Kerjakan semua soal di bawah ini di kertas, kemudian cocokkan dengan alternatif penyelesaiannya!

01. Dalam melakukan usaha ada 2 kemungkinan yang dapat terjadi yaitu kegagalan atau keberhasilan ,terdapat banyak factor yang dapat menyebabkan seorang pengusaha berhasil atau gagal.sebutkan 5 hal yang dapat menyebabkan kegagalan usaha.

Alternatif penyelesaian

02. Sebutkan 7 sumber daya yang dibutuhkan untuk membuat usaha makanan khas daerah.

Alternatif penyelesaian

03. Dalam menjalankan usaha makanan khas daerah bukan hanya modal dan produk berkualitas saja yang dibutuhkan tetapi aspek pemasaran juga sangat dibutuhkan oleh karena itu untuk menghindari usaha resiko bangkrut harus direncanakan strategi pemasaran usaha makanan yang tepat , sebutkan 6 strategi pemasaran yang dapat dilakukan ?

Alternatif penyelesaian



Daftar Isi

Latihan Pilihan Ganda II

1. Untuk mengkomunikasikan produk perlu disusun strategi yang disebut strategi promosi, dibawah ini yang tidak termasuk komponen promosi adalah....

- A Dari pintu ke pintu
- B Periklanan
- C Promosi penjualan
- D Penjualan tatap muka
- E Hubungan masyarakat

2. Seorang pengusaha jika ingin membuka usaha makanan khas daerah perlu mengetahui dan merencanakan langkah-langkah berwirausaha,berikut ini yang tidak termasuk langkah-langkah berwirausaha adalah....

- A Rencana
- B Struktur
- C Menentukan Usaha
- D Jaringan kerja
- E Modal minimal

3. Berikut ini adalah beberapa strategi yang harus dilakukan pada perencanaan pemasaran usaha makanan khas daerah,yang tidak termasuk dalam strategi tersebut adalah....

- A Buat nama untuk bisnis semenarik mungkin
- B Menu yang ditawarkan monoton dan tidak inovatif

- C Perkenalkan usaha pada masyarakat
 - D Beri potongan harga untuk acara tertentu
 - E meningkatkan kualitas pelayanan
-

4. Inovasi dengan cara menambahkan bahan baru yang membedakan makanan ini dengan makanan sejenis yang ada sehingga tampilan lebih menarik, rasa lebih unggul dan kualitas sangat baik sehingga konsumen dapat mengenali dengan mudah produk yang dibuat dikenal dengan istilah....

- A Segmenting
 - B Targeting
 - C Positioning
 - D Marketing
 - E Swoting
-

5. Dalam pembuatan rencana bisnis hal utama yang harus diperhatikan adalah....

- A Nama penjual
- B Alamat penjual
- C Pemilihan jenis usaha
- D Perizinan penjual
- E Total biaya



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Kegiatan Pembelajaran II

1. TUJUAN

Melalui pembelajaran model *Cooperative Based Learning* dan metode amati serta pendekatan saintifik peserta didik dapat berpikir kritis dan kreatif dalam memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran serta menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati kemudian kreatif dan terampil mengomunikasikan perencanaan usahapengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dengan rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran dan bersikap jujur, percaya diri pantang menyerah serta dapat mengembangkan kemampuan berpikir kritis,berkomunikasi,berkolaborasi,berkreasi(4C) dan berliterasi.



Gambar : Macam-macam makanan khas daerah
(sumber: www.makanan.khas.daerah.geogle.com)

" Setitik embun dapat melembabkan daun daunan, sederas hujan dapat membahasi daun beserta dahannya sungguh ilmu yang kamu dapat pada kami bagaikan hujan deras yang tak pernah berhenti membahasi kami. kami tumbuh dan berkembang dan selanjutnya memekari seluruh sekitar kami dan akhirnya membuat mahluk ciptaan Tuhan menjadi bahagia dengan keberadaan kami. Terima kasih telah menjadi hujan deras buat otak dan akhlak kami."

▪ 2. URAIAN MATERI

2.1. Sumber Daya Makanan Khas Daerah

Indonesia adalah negara yang memiliki kekayaan kuliner sangat luar biasa baik ragam maupun cita rasanya. Hampir semua daerah memiliki makanan khas. Untuk membuat sebuah produk makanan khas daerah dibutuhkan sumber daya sebagai berikut:

1. *Man* (manusia) : dalam sebuah kegiatan manusia adalah faktor paling penting. Sebab manusia adalah pelaku yang melaksanakan proses kerja untuk mencapai tujuan yang di inginkan.
2. *Money* (uang) : uang dibutuhkan untuk membiayai semua kebutuhan yang diperlukan selama proses produksi.
3. *Material* (bahan) : bahan - bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi sebuah usaha. Material terdiri dari bahan mentah, bahan setengah jadi.
4. *Machine* (peralatan) : salah satu sarana yang sangat diperlukan dalam sebuah proses produksi.
5. *Method* (cara kerja) : penetapan kerja atau tips-tips untuk tercapainya tujuan dalam sebuah proses produksi.
6. *Market* (pasar) : Pemasaran menjadi tujuan akhir dari produksi makanan khas daerah, pemasaran merupakan hal yang sangat penting karena apabila pemasaran tidak berjalan lancar, modal produksi akan habis.
7. *Information* (informasi) : Proses produksi tidak akan berkembang dengan sempurna jika di dukung oleh informasi yang baik dari orang yang lebih pengalaman.

2.2. Perencanaan Pemasaran Usaha Makanan Khas daerah.

Seorang pengusaha yang ingin memulai usaha makanan khas daerah terlebih dahulu harus membuat perencanaan usaha. Berikut ini adalah sebuah contoh proposal perencanaan usaha.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di jaman persaingan perdagangan saat ini, para wirausahawan berlomba-lomba untuk menciptakan suatu produk yang diharapkan akan disukai dan diminati oleh konsumen. Dari berbagai macam produk yang ada, produk makanan/kuliner merupakan salah satu produk yang paling diminati konsumen. Dengan pangsa pasar kalangan baik pelajar, maka saya memiliki ide pendirian usaha kuliner yaitu Kue Pukis .Kue pukis juga mempunyai peluang usaha yang cukup menjanjikan di bidang kuliner . Berdasarkan Latar belakang diatas, maka saya membuat proposal pendirian usaha “KUE PUKIS”.

1.2 Tujuan Proposal

Membantu meningkatkan keberhasilan para wirausaha di bidang kuliner.

BAB II

KEGIATAN USAHA

2.1 Sumber daya usaha

Sumber daya yang dimiliki perusahaan dapat dikategorikan 6 tipe yaitu

1. *Man* (manusia)

Manusia adalah unsure manajemen yang paling penting dalam mencapai tujuan perusahaan.

2. *Money* (uang)

Uang adalah salah satu unsure yang tidak dapat diabaikan ,uang alat tukar dan alat pengukur nilai.

3. *Material* (fisik)

Bahan mentah yang dibutuhkan dalam proses produksi

4. *Machine* (mesin)

Mesin mempunyai peranan penting dalam proses produksi setelah terjadinya revolusi industry.

5. *Method* (metode)

Metode kerja amat dibutuhkan agar mekanisme kerja dapat berjalan efektif dan efisien

6. *Market* (pasar)

Pemasaran produksi mempunyai peranan yang sangat penting karena apabila barang yg di produksi tidak laku dipasaran ,proses produksi akan berhenti.

2.2 Bahan Produksi

Bahan – Bahan :

- 100 gram tepung terigu
- 100 gram gula pasir
- 3 butir telur ayam
- 100 ml santan
- 1 sendok makan ragi
- Vanili secukupnya
- Keju Cheddar secukupnya
- Meises secukupnya

Langkah-langkah cara membuat kue pukis

1. Siapkan mangkuk berukuran sedang, masukkan telur dan gula, kemudian aduk hingga

mengembang menggunakan mixer. Masukkan tepung terigu, margarin yang sudah dilelehkan, ragi instan, dan santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata menggunakan mixer berkecepatan rendah.

2. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang dan berbuih.

3. Setelah itu, panaskan cetakan pukis dan olesi permukaannya dengan margarin. Tuangkan

adonan ke dalam cetakan, kemudian tutup cetakan. Sebelum menuangkan adonan

ke dalam cetakan, aduk sebentar terlebih dahulu.

4. Setelah pinggirannya agak kering, taburi dengan topping favorit anda semisal meises coklat dan keju cheddar. Tutup kembali dan panggang hingga matang menggunakan api kecil. Untuk mengetahui kue pukis sudah matang atau belum, anda bisa menggunakan lidi yang

ditusukkan ke bagian tengah kue. Jika tidak ada adonan yang menempel berarti sudah matang.

5. Jika sudah matang, angkat dan sajikan selagi hangat.

2.3 Aspek Pemasaran

Proses pemasaran usaha kue pukis ini dapat di jual dengan cara menawarkannya kepada siswa-siswa di sekolah , masyarakat umum dan promosi lewat media sosial.

BAB III MANAJEMEN PRODUKSI

3.1 Bahan Baku

1. Tepung terigu : 350gram
2. Ragi : 1sendok makan
3. Gula pasir : 250gram
4. Telur : 4butir
5. Santan : 300ml
6. Vanili : ¼sendok teh
7. Garam : ¼sendok teh
8. Margarin : 1sendok makan
9. Keju : secukupnya
10. Meises : secukupnya

BAB IV

PERENCANAAN KEUANGAN

4.1 Modal Usaha

Berikut adalah rincian harga untuk membuat kue pukis:

- | | | |
|------------------|-----------------|-----------|
| 1. Tepung terigu | : 350gram | : Rp3.500 |
| 2. Ragi | : 1sendok makan | : Rp 500 |
| 3. Gula pasir | : 250gram | : Rp3.700 |
| 4. Telur | : 4butir | : Rp5.000 |
| 5. Santan | : 300ml | : Rp5.000 |
| 6. Vanili | : ¼sendok teh | : Rp1.000 |
| 7. Garam | : ¼sendok teh | : Rp500 |
| 8. Margarin | : 1sendok makan | : Rp1.000 |
| 9. Keju | : secukupnya | : Rp2.000 |
| 10. Meises | : secukupnya | : Rp1.500 |
| Total modal | | : 23.700 |

4.2 Penentuan Harga Jual

Harga jual = $23.700/30 = 790,-$

Harga jual = 1500/buah

4.3 Analisis Laba atau Rugi

Keuntungan = $45.000 - 23.700 = 21.300$

Presentase untung = $21.300 / 23.700 \times 100\% = 89\%$

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan yang telah saya lakukan untuk menjual kue pukis dengan modal awal Rp23.700 untuk 30buah kue pukis, maka pada hari pertama kami menjual kue ini jika kami berhasil menjual 30 buah kue pukis seharga Rp 1.500/buah, maka dapat diperkirakan kami akan mendapatkan total laba yaitu sebesar Rp21.300.1



Gambar : Kue pukis yang sudah matang
(sumber: www.geogle.com)



Gambar : Kue Pukis siap disajikan
(sumber: www.google.com)

3. RANGKUMAN

1. Indonesia adalah Negara yang memiliki kekayaan kuliner sangat luar biasa baik ragam maupun cita rasanya.
2. Makanan khas daerah menggunakan bahan pangan nabati dan hewani yang menjadi potensi unggulan daerah.
3. Sumber daya yang dibutuhkan untuk membuat makanan khas daerah adalah:
 - a. *Man* (manusia)
 - b. *Money* (uang)
 - c. *Material* (bahan)
 - d. *Machine* (peralatan)
 - e. *Method* (cara kerja)
 - f. *Market* (pasar)

g. *Information* (informasi)

“ Jika kamu tidak mengejar apa yang kamu inginkan, maka kamu tidak akan mendapatkannya. Jika kamu tidak bertanya maka jawabannya adalah tidak. Jika kamu tidak melangkah maju, kamu akan tetap berada di tempat yang sama ”



Daftar Isi

Penilaian Diri II

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggungjawab!

| No. | Pertanyaan | Jawaban | |
|-----|---|--------------------------|-----------------------------|
| 01. | Apakah Anda telah memahami pengertian perencanaan usaha makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 02. | Apakah Anda telah mampu membuat perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 03. | Apakah anda telah mampu menyebutkan hal-hal yang menyebabkan kegagalan usaha ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 04. | Apakah Anda telah mampu menyebutkan sumber daya yang dibutuhkan dalam usaha pengolahan makanan khas daerah? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |
| 05. | Apakah Anda telah mampu memyebutkan strategi yang dapat dilakukan dalam pemasaran usaha makanan khas daerah ? | <input type="radio"/> Ya | <input type="radio"/> Tidak |

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

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



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Evaluasi

Soal 1.

1. Makanan khas daerah adalah....

- A. Makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah
- B. Makanan yang enak dan lezat
- C. Makanan yang mudah diolah
- D. Makanan yang banyak mengandung karbohidrat
- E. Makanan yang di konsumsi diseluruh dunia

Soal 2.

Resiko usaha adalah kegagalan atau ketidak berhasilan dalam menangkap peluang usaha , yang tidak termasuk penyebab timbulnya resiko usaha adalah....

- A. Permintaan
- B. Perubahan kongjungtur
- C. Persaingan
- D. Penawaran
- E. Bencana alam

Soal 3.

Di bawah ini yang tidak termasuk hal-hal yang dapat menyebabkan kegagalan usaha adalah...

- A. Pengembangan diri
- B. Tidak disiplin
- C. Kepribadian yang negative
- D. Tidak jujur
- E. Kurang tekun

Soal 4.

Analisis SWOT adalah suatu analisis terhadap lingkungan internal dan eksternal wirausaha / perusahaan, dimana analisa internal lebih menitik-beratkan pada...

- A. Peluang dan Ancaman
- B. Kekuatan dan Kelemahan
- C. Kekuatan dan Kesempatan
- D. Ancaman dan Kelemahan
- E. Kelemahan dan Kesempatan

Soal 5.

Dalam wirausaha terdapat faktor non teknis yang menentukan keberhasilan atau kegagalan suatu usaha makanan khas daerah , dibawah ini yang tidak termasuk faktor non teknis adalah.....

- A. Perencanaan yang matang
- B. tapioka
- C. lem
- D. minyak
- E. pengawet makanan

Soal 6.

1. Bawang putih sering jadi bumbu dominan
2. Banyak ditemukan masakan bersantan
3. Rasa manis lebih disukai daripada rasa lainnya

Merupakan cirri khas makanan dari daerah...

- A. Jawa Barat
- B. Jawa Timur
- C. Sumatra Barat
- D. Jawa Tengah
- E. DKI Jakarta

Soal 7.

Berikut ini adalah manfaat proposal kegiatan usaha kecuali

- A. Membantu wira usaha mengembangkan usaha

- B. Membantu wira usaha berpikir kritis
- C. Membantu wira usaha meningkatkan keberhasilan wirausaha
- D. Sebagai alat komunikasi wirausaha
- E. Membantu wira usaha mencari dana

Soal 8.

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang terdiri dari darat dan lautan oleh karena itu makan khas daerah mempunyai karakter dan ciri khas sesuai dengan daerahnya, daerah pegunungan biasanya menghasilkan makanan yang....

- A. Terbuat dari ikan dan serba asin
- B. Terbuat dari santan
- C. Terbuat dari sayur mayur dan serba dingin atau asam
- D. Terbuat dari buah-buahan
- E. Terbuat dari sayur mayur dan serba panas atau pedas

Soal 9.

Berikut beberapa contoh makanan khas daerah berbahan hewani yaitu..

- A. Rendang, Ayam betutu, telur balado
- B. Rendang, ayam betutu, moci
- C. Rendang, telur balado, lempeng
- D. Telur balado, ayam betutu, ketoprak

- E. Ayam betutu , pepes ikan, koci

Soal 10.

Dalam menciptakan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah banyak faktor yang mempengaruhinya salah satunya adalah ide usaha ,faktor ide usaha yaitu faktor internal dan eksternal ,yang tidak termasuk faktor internal adalah....

- A. Pengetahuan yang dimiliki
- B. Pengalaman yang pernah dilalui
- C. Kemampuan untuk melihat dan menjadikan pengalaman orang lain sebagai pelajaran
- D. Intuisi yang merupakan pemikiran yang muncul dari individu itu sendiri
- E. Masalah yang dihadapi dan belum terpecahkan

Soal 11.

Berikut ini adalah isi proposal komponen perencanaan usaha :

1. Visi dan misi
2. Maksud kegiatan usaha
3. Profil usaha makanan khas daerah
4. Tujuan kegiatan usaha
5. Strategi pasar

6. Proses produksi

7. Analisis SWOT

Susunan isi proposal komponen perencanaan usaha yang benar adalah....

- A. 1-4-2-3-5-7-6
- B. 1-2-3-4-5-6-7
- C. 2-3-1-5-6-7-4
- D. 3-5-7-6-1-4-2
- E. 6-7-5-3-2-4-1

Soal 12.

Kue Jongkong merupakan makanan khas dari daerah...

- A. DKI Jakarta
- B. Palembang
- C. DIY Yogyakarta
- D. Bangka Belitung
- E. Tangerang

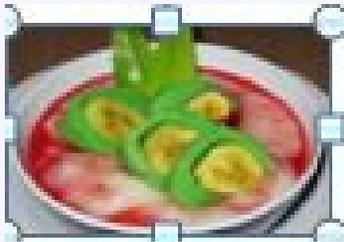
Soal 13.

Dalam wirausaha terdapat faktor non teknis yang menentukan keberhasilan atau kegagalan suatu usaha makanan khas

daerah , dibawah ini yang tidak termasuk faktor non teknis adalah....

- A. Perencanaan yang matang
- B. Menetapkan tujuan usaha
- C. Inovasi usaha
- D. Tidak ada variasi usaha
- E. Pemasaran

Soal 14.



Nama dan asal makanan khas daerah diatas adalah....

- A. Es vla butung dari manado
- B. Es vla butung dari makassar
- C. Es pisang hijau dari Makassar
- D. Es pisang hijau dari manado
- E. Es pisang hijau dari palu

Soal 15.



Gambar Makanan khas daerah diatas adalah campuran ikan , sayuran , terasi dan durian , nama dan asal makanan khas daerah diatas adalah...

- A. Sruit dari lampung
- B. Sruit dari Palembang
- C. Sruit dari bengkulu
- D. Sruit dari jambi
- E. Sruit dari Padang

Soal 16.



Nama dan asal makanan khas daerah diatas adalah...

- A. Kerak telur dari bandung
- B. Martabak telur dari jakarta

- C. Kerak telur dari Semarang
- D. Kerak telur dari Jakarta
- E. Martabak telur dari Bandung

Soal 17.

Di bawah ini adalah makanan khas daerah Jawa Barat, kecuali...

- A. Combro
- B. Karedok
- C. Pepes Ikan
- D. Colenak
- E. Gudeg

Soal 18.

Berikut ini contoh analisis SWOT pada makanan khas daerah, kecuali ...

- A. Strength
- B. Weakness
- C. Opportunity
- D. Metode
- E. Threat

Soal .

Berikut ini contoh analisis SWOT pada makanan khas daerah ,kecuali ...

- A. Strength
- B. Weakness
- C. Opportunity
- D. Metode
- E. Threat

Soal 20.

Berikut ini adalah manfaat proposal kegiatan usaha kecuali

....

- A. Membantu wirausaha mengembangkan usaha
- B. Membantu wirausaha berpikir kritis
- C. Membantu wirausaha meningkatkan keberhasilan wirausaha
- D. Sebagai alat komunikasi wirausaha
- E. Membantu wirausaha mencari dana



| Nilai | Deskripsi |
|--------|--|
| 100.00 | Lulus. Lanjutkan pembelajaran berikutnya |



e-Modul 2019
Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Glosarium

Destilasi Teknik untuk memisahkan larutan kedalam masing-masing komponennya.

Personal selling komunikasi langsung (tatap muka) antara penjual dan calon pelanggan untuk memperkenalkan suatu produk kepada calon pelanggan dan membentuk pemahaman pelanggan terhadap produk sehingga mereka kemudian akan mencoba dan membelinya.

Sales promotion Promosi penjualan Adversiting Periklanan

Bahan nabati bahan-bahan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan

Bahan hewani bahan-bahan yang berasal dari hewan

Baking memanaskan dengan udara panas dan kering disekelilingnya biasanya di dalam oven. **Blanching** memasak dengan cara mencelupkan makanan dalam air mendidih/minyak panas dalam waktu pendek (sebentar).

Boiling memasak dengan cara pencelupan seluruh bahan dalam air/kaldu mendidih yaitu pada suhu 100 0C sampai matang.

Braising memasak dengan sedikit air dan tertutup rapat

Deep frying menggoreng dalam minyak Lemak sekelompok besar molekul-molekul alam yang terdiri atas unsur-unsur karbon, hidrogen, dan oksigen

Menumis memasak dengan sedikit air

Mengukus memasak bahan dengan menggunakan uap panas.

Poaching memasak dalam cairan dengan suhu antara 71-82 0C

Protein senyawa organik kompleks berbobot molekul tinggi yang merupakan polimer dari monomer-monomer asam amino yang dihubungkan satu sama lain dengan ikatan peptida.

Simmering memasak dengan mendidihkan perlahan-lahan

Shallow frying menggoreng dengan wajan dangkal.

Vitamin sekelompok senyawa organik berbobot molekul kecil yang memiliki fungsi vital dalam



Daftar Isi

e-Modul 2019

Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Daftar Pustaka

Prakarya dan Kewirausahaan kelas XI Semester 2 revisi 2017 Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia 2017

<https://www.google.co.id/search?safe=strict&q=gambar+bahan+hewani>

<http://www.makanan.khas.daerah.geogle.com>.

<http://www.liputan6.com.Jakarta>

<http://www.depokpos.com>

http://www.kompasiana.com,beyond_blogging

<http://www.hellosehat.com>

<http://www.ilmupengetahuanumum.com>

<http://www.sahabatnestle.co.id>

<http://www.koranjakarta.com>

<http://www.aladokter.com>

<http://www.lifestyle.kompas.com>

<http://www.nusantaranews.co.id>

<http://www.doktersehat.com>

<http://www.gottravell.com.blog>

e-Modul 2019
Direktorat Pembinaan SMA - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan