

Modul Prakarya dan Kewirausahaan

Kelas XI SPK

ASPEK PENGOLAHAN

SEMESTER GASAL /SATU

TAHUN PELAJARAN 2017/2018

TEAM PENYUSUN:

Drs.Muhtarudin, M.Pd

Dra. Asiyah

Supardiyono, S.Pd

Asni Furaida, S.PdI

PENGOLAHAN DAN KEWIRAUSAHAAN BAHAN NABATI, HEWANI MENDAJIKAN MAKANAN KHAS DAERAH

Umumnya bahan pangan berasal dari dua sumber yaitu: bahan pangan nabati dan bahan pangan hewani. Bahan pangan nabati adalah bahan pangan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, umbi-umbian dan sereal. Bahan pangan hewani adalah bahan pangan yang berasal dari hewan, seperti susu, madu, telur, daging, ayam, ikan dan lain-lain.

A. MAKANAN KHAS DAERAH

Indonesia merupakan sumber makanan yang terdiri atas berbagai suku bangsa dan memiliki keanekaragaman berbagai bidang, salah satunya adalah makanan khas daerah. Pada awalnya kita hanya dapat menemukan makanan khas daerah ditempatnya saja. Namun seiring dengan perkembangan zaman, kini kita menemukan makanan khas daerah diberbagai macam tempat, tidak hanya didaerahnya saja. Contohnya, pempek dan tekwan, itu semua adalah makanan khas dari Palembang, tetapi kita bisa menemukan penjual diberbagai daerah, bahkan di mancanegara.

1. Pengertian makanan khas daerah

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi disuatu daerah. Karakter makanan disuatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Daerah pegunungan biasanya menghasikan sayur mayur karena iklimnya dingin, umumnya masakannya juga serba panas dan hangat serta pedas. Berfungsi untuk menghangatkan badan, kalau di daerah pesisir penduduknya sering kontak dengan orang asing atau daerah lain sehingga meahirkan banyak makanan campuran yang ikuy memperkaya produk makanan khas daerah.

2. Aneka jenis produk makanan khas daerah

Makanan khas daerah memiliki ciri khas dan karakter tertentu seperti berikut :

- a. Masakan dari daerah Jawa Barat
 1. Banyak menggunakan sayur-sayuran mentah seperti karedo, atau sekedar lalap mentah yang disantap bersama sambal
 2. Sedikit pedas dan asem
 3. Dominan masakan yang terbuat dari ikan
 4. Contoh makanan khas dari Jawa Barat adalah pepes ikan dan karedok
- b. Masakan Jawa Tengah
 1. Bawang putih kering jadi bumbu dominan
 2. Banyak ditemukan makanan bersantan
 3. Rasa manis lebih disukai daripada rasa lainnya.
 4. Contoh makanan dari Jawa Tengah atau Jogja yaitu gudeg
- c. Makanan dari Jawa Timur
 1. Banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada makanan
 2. Agak pedas
 3. Masakan banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dipepes dan dibakar
 4. Contoh makanan yang berasal dari Jawa Timur adalah rujak cingur
- d. Masakan dari Sumatera
 1. Menggunakan banyak bumbu terutama masakan Sumatera Barat
 2. Masakannya banyak menggunakan banyak cabai hingga rasanya relatif pedas

3. Masakan dimatangkan dengan cara direbus, dibakar dan digoreng
4. Daerah sumatra selatan sangat suka masakan yang asam rasanya
5. Masakan dari sumatra barat banyak mengunakan santan yang ketal
6. Waktu memasaknya realit lama
7. Masakan dari sayu mayur tidak banyak jumlahnya , kalaupun ada jenis sayurnya tidak bervariasi, sayur yang sering dipakai antara lain daun singkong, kacang panjang, boncis dan angka muda
8. Contoh mkanan kahas dari sumatra adalah rendang.

TUGAS :

OBSERVASI DAN STUDI PUSTAKA

Amati lingkungan disekitarmu:

1. Catat macam - macam makan khas daerah yang diolah dari bahan nabati dan hewani yang ada didaerahmu minimal 3 saja
2. Bandingkan dengan studi pustaka mengenai bahan nabati atau hewani serta produk makanan khas daerah lain diindonesia minimal 5 daerah
3. Catat hasilnya dan presentasikan di depan kelas.

3. Kandungan dan Manfaat Makanan Khas Daerah

Makanan khas daerah memiliki kandungan gizi dan manfaat yang beragam , sesuai dengan bahan baku, bahan tambahan dan teknik pengolahan yang digunakan. Bahan utama mkanan khas daerah adalah bahan nabati dan hewani . kandungan nutrisi utamnanya adalah karbohidrat, protein, mineral , vitamin , dan air. Jumlah komponen – komponen tersebut berbeda beda setiap bahan, tergantung pada susunan, kekerasan, teksturv , cita rasa dan warna.

Karbohidrat merupakan sumber kalori utamaa manusia.Umumnya karbohidrat terdapat pada bahan pangan golongan serealiala seperti: beras, gandum, dan umbi –umbian. Contohnya makanan khas daerah yang mengandung karbohidrat adalah nasi liwet, nasi jambang, gethuk, jagung dan lain lain

Protein memiliki fungsi utaman sebagai zat pembangun. Umunyan protein terdapat pada hasil hewani seperti daging, ikan , telur, susu, dan hasi nabati seperti kacang –kacangan dan hasil olahannya . Contohnya makanan khas daerah yang banyak mengandung protein adalah telur asin dan ayam betutu.

Lemak merupakan sumber tenaga yang kedua setelah karbohidrat dan dapat melarutkan vitamin A, D, E dan K. Lemak dibedakan menjadi lemak yang dapat dilihat dan lemak yang tidak dapat dilihat. Lemak yang dapat dilihat adalah mentega , margarin, minyak goreng. Sedangkan lemak yang tidak dapat dilihat adalah , lemak dari kacang tanah, lemak kemiri, kuning telur dan susu. Contonya: makanan khas daerah yang banyak mengandung lemak adalah rendang daging dan bika ambon kareana proses pembuatan menggunakan santan kental.

Vitamin berfungsi untuk melancarkan meabolisme, menjaga dayan tahan dan ketebalan tubuh . Sumber vitamin dan mineral yang terdapat [ada hasil hewani seperti : daging, susu dan telur. Sumber vitamin dari sumber nabati seperti: sayur – sayuran dan buah- buahan . contonya makanan khas daerah yang mengandung vitamin adalah karedok, lotek dan kripik pisang .

TUGAS :

Obsevasi dan wawancara dilingkungan sekitar rumahmu masing-masing.

1. Belilah satu jenis makanan khas daerahmu
2. Carilah informasi tentang kandungan dan manfaat makanan khas daerah yang kamu beli dengan mewawancari penjula dan studi pustaka.
3. Catat hasilnya dan presentasikan dalam kelas pada waktu pembelajaran, baik secara tulis maupun lisan

4. Teknik Pengolahan Makanan Khas Daerah

Untuk mengolah suatu makanan khas daerah, diperlukan teknik-teknik tertentu agar dihasilkan suatu produk makan seperti yang diharapkan yang bercitarasa baik. Adapun teknik-teknik proses pengolahan untuk membuat makanan khas daerah diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Pesiapan bahan

1. Menimbang
2. Menyiang
3. Mencuci
4. Memotong
5. Mengocok
6. Merendam dalam cairan bumbu
7. Mengiling
8. Memanir

a. Teknik memasak dengan pemasan kering

1. Memangang (bakin dan roasting)
2. Mengoreng dalam minyak (deep frying)
3. Mengorag dengan wajan dangkal (shallow friying/pan friying)
4. Memasak dengan minyak sedikit (sautel/menimis)

b. Teknis memasak dengan penasan basah

1. Perebusan/boilin
2. Blancing
3. Simmering
4. Brasing
5. Setup (stewing)
6. Merebus (Poacing)
7. Mengukus (steaming)

A. Pembuatan Produk Makanan Khas Daerah Sumatra

Bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang

Bahan yang utama digunakan dalam pembuatan rendang adalah daging. Daging merupakan produk yang berasal dari hewan. Pembuatannya rendang umumnya menggunakan daging sapi bagian bahu atau daging lainnya.

Kriteria daging yang layak dikonsumsi ditentukan oleh :

- a. Keempukan daging tersebut
- b. Kandungan lemak daging tersebut
- c. Daging berkualitas baik, mempunyai rasa yang guruh dan aroma yang sedap
- d. Kembang daging tersebut

Kriteria daging yang tidak baik untuk dikonsumsi, bau dan rasa tidak normal akan segera tercium sesudah hewan tersebut dipotong, hal tersebut dapat disebabkan oleh :

- a. Hewan sakit atau tidak dalam keadaan sehat saat disembelih
- b. Hewan dalam masa pengobatan
- c. Warna daging tidak normal, tidak terlalu membahakan bagi kesehatan, namun mengurangi selera konsumne
- d. Konsisten daging tidak normal
- e. Daging busuk atau daging tidak layak dikonsumsi

Bahan tambahan dalam pembuatan rendang antara lain sebagai berikut:

- a. Kelapa (dibuat santan kental dan encer)
- b. Bumbu : bawang merah, bawang putih, cabe merah, ketumbar, kemiri, jahe, gula pasir, lengkuas dan bumbu dapur lainnya.

Adapun syarat terpenting dalam memilih bahan tambahan adalah berkualitas dan segar.

Tugas individu:

- Tentukan bahan nabati dan bahan hewani yang dapat digunakan sebagai makanan khas daerah berdasarkan observasi dari study pustaka
- Buatlah laporan dalam bentuk portofolio.

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan makanan khas daerah :

1. Pisau berfungsi untuk memotong
2. Talenan sebagai alat untuk memotong
3. Parutan berfungsi untuk meraut kelapa
4. Ulekan/blender/munthu berfungsi untuk menghaluskan bumbu
5. Kompor berfungsi untuk memasak
6. Pengorengan berfungsi sebagai wadah untuk memasak
7. Gelas ukur berfungsi untuk mengukur volume santan atau air

Proses pembuatan rendang

- a. Siapkan alat dan bahan
- b. Pilih daging yang bertekstur dan berserat halus
- c. Potong daging serut dengan tebal 2 cm
- d. Masukkan bumbu dan daging ke dalam santan cair terus sambil di aduk sampai empuk dan kuah kental
- e. Santan kental dituang, masukkan ke atas wadah sambil diaduk sampai meresap dan berminyak.
- f. Rendang siap disajikan dan dikemas

Keselamatan kesehatan kerja (K3) pada saat proses pembuatan rendang sangat diperhatikan :

Menghindari bahan bahaya kerja di dapur, kita harus memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Upayakan semua pisau tajam, pisau yang tajam lebih aman dan tidak membutuhkan tenaga untuk menekan dan menghindari melaset pada waktu memotong .
2. Pakailah talenan pada saat memotong jangan memakai lapisan meja metal.
3. Pakailah serbet sebagai alas talenan supaya tidak licin pakailah pisau hatnya untuk memotong, jangan untuk membuka kaleng atau botol atau lainnya.
4. Jangan mencoba menangkap pisau yang jatuh saat dipakai , hindari dengan badan kebelakang,biarkan pisau jatuh
5. Jangan meletakkan pisau dicucian dalam air karena tidak kelihatan, sedangkan pisau tajam
6. Cucilah pisau setelah dipakai dengan hati-hati, bagian tajam dijauhkan dari badan.
7. Letakkan pisau ditempat aman selama tidak dipakai
8. Membawa pisau harus hati-hati bagian tajam menhadap kebawah. Jangan mengayunkan tangan
9. Setelah selesai menggunakan talat, bersihkan dan kembalikan ketempat semula dengan rapi dan bersih.

B. Penyajian dan pengemasan

Penyajian dan kemasan merupakan tahapan akhir dan memegang peran penting dalam usaha pengolahan makanan. Makanan dengan penampilan yang menarik akan mengugah selera konsumen, karena untuk mengomsumsi, pertama-tama harus pandangan mata yang bekerja, kemudian diikuti indra penciuman untuk aroma, yang tentunya panduan bumbu yang memberi indra rasa yang bekerja menghasikan rasa nikmat.

Makanan khas daerah pada masa lampau biasanya dikemas dengan menggunakan kemasan tradisional seperti kendil dari tanah liat, ayaman daun pisang , daun kelapa, kelobot jagung dll. Dan memakainya oleh karena itu , jenis , bentuk, warna harus sesuai dengan kemajuan zaman, teknologi dan kebutuhan manusia, produk kemampuan berkembang terus menerus . saat ini makanan khas daerah banyak dikemas menggunakan kertas, plastik , aluminium, kaca atau gelas dan ada juga yang dikombinasikan dengan kemasan tradisional . **Penyajian ataupun** kemasan akan menjadi daya tarik bagi konsumen untuk membelinya dekorasi , kemasan perlu diperhatikan agar dapat memberikan tampilan yang unik, menarik dan berkarakter pada penyajian dan kemasan produknya. Teknik yang biasa digunakan untuk menjaga kualitas makanan khas daerah tetap baik, digunakan teknik pengemasan vakum dan disimpan dalam suhu rendah.

Kriteria – kriteria yang harus diperhatikan dalam memilih antara lain sebagai berikut:

- a. Bahan kemasan atau wadah penyajian mampu melindunginya dari berbagai resiko dari luar.
- b. Bahan kemasan tidak berbau
- c. Bahan kemasan atau wadah penyajian memiliki daya tarik terhadap konsumen
- d. Bahan kemasan atau wadah penyajian mudah di cari dan didapat
- e. Dalam kemasan disertakan label memuat nama dari produk, tanggal, label, nama produsen, komposisi, merek dagang, tanggal kedaluwarsa, efek samping dll

Tugas individu:

1. Amati kemasan yang digunakan pada produk kemasan khas daerah di wilayah tempat tinggalmu atau lingkunganmu.
2. Catat hasilnya
3. Presentasikan di depan kelasmu

C. Wirausaha Produk Makanan Khas Daerah

Peluang usaha atau kesempatan usaha pengolahan produk makanan khas daerah . Peluang berasal dari bahasa Inggris adalah opportunity yang berarti kesempatan yang muncul dari sebuah kejadian atau momen. Jadi peluang usaha berasal dari kesempatan yang muncul dan menjadi ilham (Ide) bagi seseorang.

Menciptakan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah

1. Ide usaha

Faktor yang mempengaruhi ide usaha adalah intern dan eksternal.

Faktor internal yaitu faktor yang berasal dari dalam diri seseorang sebagai subyek antara lain:

1. Pengetahuan yang dimiliki
2. Pengalaman dari individu itu sendiri
3. Pengalaman saat ia melihat orang lain menyelesaikan masalah
4. Intuisi yang merupakan pemikiran yang muncul itu sendiri

Faktor eksternal ialah hal-hal yang dihadapi seseorang dan merupakan obyek untuk mendapatkan sebuah inspirasi bisnis.

1. Masalah yang dihadapi belum terpecahkan
2. Kesulitan yang dihadapi sehari-hari
3. Kebutuhan yang belum terpenuhi baik untuk diri sendiri maupun orang lain
4. Pemikiran yang besar untuk menciptakan sesuatu yang baru

RESIKO USAHA

Tugas wirausaha didalam pengambilan resiko adalah:

1. Menempatkan kebutuhan pada tingkat permintaan sekarang
2. Membeli alat-alat produksi yang cukup untuk memenuhi permintaan konsumen
3. Menyewakan alat-alat produksi untuk memenuhi permintaan konsumen
4. Mensubkontralkan kepada pembuat produk yang lebih kecil
5. Mengumpulkan sumber informasi kerja dalam dunia kerja
6. Mengurangi resiko usaha

Unsur-unsur dalam mengurangi resiko usaha:

1. Adanya kesadaran dalam kemampuan mengelolah usaha, peluang dan kekuatan perusahaan
2. Adanya kerja prestatif, dorongan berinisiatif dan antusiasme untuk melaksanakan strategi usahanya
3. Adanya kemampuan merencanakan teknik dan strategi untuk mewujudkan perubahan dalam lingkungan usahanya
4. Adanya kreatifitas dan inovatif dalam menerapkan cara mengelolah keadaan usaha demi keuntungan.

Dalam usahapun kita harus menganalisis resiko yang ada. **Resiko usaha** ialah kegagalan atau tidak berhasil dalam menangkap peluang usaha, sedangkan resiko usaha dapat ditimbulkan karena hal-hal sebagai berikut:

1. Permintaan (perubahan mode, selera dan daya beli masyarakat atau konsumen)
2. Perubahan konjungtur (perubahan kondisi perekonomian yang pasang surut)

3. Persaingan dalam berbagai hal
 4. Akibat lain, seperti bencana alam, perubahan aturan, teknologi dll.
- 2. Keberhasilan dan kegagalan dalam berwirausaha pengolahan makanan khas daerah Sebagai berikut:**
- a. Keberhasilan usaha dapat diidentifikasi sebagai berikut:**
1. Kenyakinan yang kuat dalam berusaha
 2. Sikap mental yang positif dalam berusaha
 3. Percaya diri dan keyakinan terhadap diri sendiri
 4. Tingkah laku yang dapat dipertanggung jawabkan
 5. Kreatif dan inovatif
 6. Keunggulan dalam menjalankan usaha
 7. Pengolahan waktu yang efektif dan efisien
 8. Sasaran yang tepat dan menantang dalam berusaha
 9. Pengembangan diri
 10. Selalu mengadakan evaluasi atas usaha yang dijalankan
- b. Hal-hal yang menjadikan kegagalan usaha adalah sebagai berikut :**
1. Tidak ada tujuan tertentu dalam usaha
 2. Kurang berambisi
 3. Tidak disiplin
 4. Pendidikan yang kurang cukup
 5. Sekap selau menunda-nunda
 6. Kesehatan terganggu
 7. Kurang jeli dan tekun
 8. Kepribadian yang negatif
 9. Tidak jujur dalam berbagai hal akan merugikan diri sendiri
 10. Tidak dapat berkerja man dengan orang lain
 11. Kuarangnya sumber informasi seputar dunia usaha

Faktor non teknis yang menentukan keberhasilan dan kegagalan suatu usaha makanan khas daerah diantaranya:

- 1. Perencanaan**
2. Adaptasi
3. Penentuan tujuan
4. Inovatif
5. Memasarkan
6. Jangan mengeluh dan jangan menyerah

Pemetaan peluang usaha

Pemetaan peluang usaha dilakukan untuk menemukan peluang usaha dan potensi yang bisa dimanfaatkan serta mengetahui seberapa besar potensi yang ada dan berapa lama suatu usaha dapat bertahan. Ancaman dan peluang akan selalu ada dari suatu usaha oleh sebab itu penting untuk melihat dan membantu lingkungan perusahaan yang terjadi dan kemampuan dalam beradaptasi dari suatu usaha agar tumbuh dan bertahan dalam ketatnya persaingan.

Pemetaan potensi usaha dapat didasarkan pada sektor unggulan dari setiap daerah. Pemetaan potensi usaha daerah menjadi sangat penting demi mendorong pertumbuhan ekonomi daerah dengan mengedepankan kewilayah dan pemetaan.

Terdapat beberapa cara atau metode dalam melakukan pemetaan potensi usaha yang baik secara kuantitatif maupun kualitatif. Berikut beberapa metode untuk melakukan pemetaan usaha, diantaranya adalah analisis SWOT.

Analisis swot adalah suatu analisis terhadap lingkungan internal dan eksternal wirausaha atau perusahaan, dimana analisis internal lebih menitik beratkan pada kekuatan (*Streght*) dan kelemahan (*Weakness*), sedangkan analisis eksternal untuk mengali dan mengidentifikasi semua segala peluang (*Opportunity*) yang adad dan akan datang serta ancaman (*Threat*) dari adanya atau kemungkinan pesaing atau calaon pesaing .

Analisis kekuatan (Streght)

1. Rasa bakwan malang enak, disukai dan punay rasa khas
2. Harga jaul bersaing
3. Bakwan malang bebas bahan kimia

hal yang harus dilakukan setelah dianalisis

- a. Terus mempertahankan kualitas
- b. Usahan terus untuk mempertahankan harga bersaing
- c. Makin menonjolkan keunggulan bakwan malang yang akan dipasrkan tidak memakai bahan pengawet dan di jamin sehat.

Analisis kelemahan (Weakness)

1. Ukuran tidak terlalu besar karena menggunakan bahan asli
2. Tidak tahan lama karena tidak menggunakan bahan pengawet
3. Hal yang perlu dilakukan setelah adanya analisis
 - a. Tonjolkkan pada bentuk bakwan yang indah dan unik sehingga walaupun tak besar tetapi memiliki keunuikan tersendiri yang dapat menarik pembeli
 - b. Memperhitungkanjumlah produk yang dapat dijual untuk satu hari sehingga tidak tersisa dan tetap tidak menggunakan bahna pengawet

Analisisi Ksesempatan (Opportunity)

1. Dapat melayani pesanan atau ketering
2. Dapta membuka toko bakwan malang yang mangkal atau membuka cabang yang daerah lainnya.
3. Hala yang dapat dilakukan setelah analisisi adalah
 - a. Mempersiapkan dan mulai menawarkan bakwan malang yang pada ketering yang membutuhkan yang serta di kemas yang menapilan nomor hp dll
 - b. Mulai membuat rencana untuk membuka uasaha bakwan malang yang mangkal

Analisis Ancaman (Threat)

1. Makin banyak pensaing muncul apabila bakwan tersebut laris
2. Kemungkinan akan terjadi jatuh- jatuhan harga
3. Hal yang dapat dilakukan setelah analisis
 - a. Mencari pelanggan sebanyak-banyaknya
 - b. Mempertahankan kualitas dan jangan sembarangan menaikkan harga karena persaingan ketat

Langkah-langkah Berwirausaha

Langkah-langkah untuk memulai usaha antara lain :

1. Buatlah rencana bisnis dan strategi pemasaran serta petakan sumber daya keuangan
2. Pilih struktur bisnis, urusan ijin usaha dan daftarkan usaha kamu pada instansi terkait yang tepat
3. Tentukan usaha barang atau jasa yang diminati konsumen
4. Buatlah jaringan kerja dengan produsen lain
5. Carilah pasar yang tepat

Keberhasilan wirausaha makanan khas daerah bergantung pada rencana bisnis (business plan) yang dibuat. Berikut adalah hal-hal yang perlu diperhatikan saat membuat rencana bisnis pengolahan makanan khas daerah :

- a. Pemilihan Jenis Makanan
- b. Nama perusahaan
- c. Lokasi Perusahaan
- d. Perizinan Usaha
- e. Sumber Daya Manusia, terdiri atas 3 orang yang mempunyai tugas masing-masing :
 - 1) Penanggung jawab produksi
 - 2) Penanggung jawab pemasaran
 - 3) Penanggung jawab administrasi dan keuangan
- f. Melakukan survey pasar
- g. Memperhatikan aspek produksi
Hal-hal yang harus diperhatikan pada aspek produksi ialah bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan yaitu :
 - 1) Peralatan
 - 2) Jumlah tenaga kerja
 - 3) Hasil produksi
- h. Aspek keuangan
Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek keuangan adalah :
 - 1) Biaya variabel
 - 2) Biaya tetap
 - 3) Total biaya
 - 4) Penerimaan kotor
 - 5) Pendapatan daerah