

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)



MATA PELAJARAN : PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN
KELAS : XII
TAHUN PELAJARAN : 2020/2021
NAMA GURU : LIA KUSNIARTI, S.Pd
NIP : 19921110 201902 2 015
E-mail : liakusniarti10@gmail.com

SMA NEGERI 1 WONOTUNGGAL

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMAN 1 WONOTUNGGAL
Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas /Semester : XII / Gasal
Tahun Pelajaran : 2020 / 2021
Materi Pokok : Proposal Usaha
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 45 menit)

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model *Discovery Learning* yang dipadukan dengan metode Daring, penemuan terbimbing, pemecahan masalah, diskusi dengan media *Google Classroom/ Wahtshap Group*,

1. Peserta didik mampu mengidentifikasi langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan benar.
2. Peserta didik mampu membuat proposal perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran dengan benar.
3. Peserta didik mampu menyajikan proposal perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran dengan baik.

B. Kegiatan Pembelajaran

	PENDAHULUAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberi salam, dan berdoa. (PPK) 2. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i> 3. Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i> 4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i>
KEGIATAN INTI	Kegiatan Literasi	Peserta didik mengamati dan mempelajari materi dan contoh proposal usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani yang terdapat pada <i>google classroom</i> .
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami mengenai materi contoh proposal usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Collaboration	Peserta didik dapat berdiskusi dengan teman dan pendidik, mengumpulkan informasi, dan saling bertukar informasi mengenai contoh proposal usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Communication	Peserta didik menanyakan apa yang belum diketahui dan menanggapi pendapat teman dalam <i>room chat</i>
	Creativity	Peserta didik diminta untuk menuliskan materi yang sudah dipelajari dalam <i>room chat</i> untuk laporan ke pendidik. Pendidik memberi kesimpulan materi yang sudah diajarkan dan memberi penekanan dari hasil peserta didik yang sudah dipelajari
	PENUTUP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru beserta peserta didik merefleksikan pengalaman belajar melalui <i>room chat/ Catatan Belajar</i> 2. Guru memberikan apresiasi/penilaian dari keaktifan peserta didik dalam mempelajari materi secara mandiri 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. Penilaian

1. Sikap
 - Lembar Observasi
2. Pengetahuan
 - Soal uraian secara daring
3. Keterampilan
 - Lembar observasi diskusi dan proposal usaha

Batang, Juli 2020

Mengetahui
Kepala SMAN 1 Wonotunggal

Guru Mata Pelajaran

Muh Kuntoaji, S.Pd., M.Pd. BI.
NIP. 19670331 198903 1004

Lia Kusniarti, S.Pd.
NIP. 19921110 201902 2 015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMAN 1 WONOTUNGGAL
Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas /Semester : XII / Gasal
Tahun Pelajaran : 2020 / 2021
Materi Pokok : Proposal Usaha
Alokasi Waktu : 2 JP (2 x 45 menit)

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model *Discovery Learning* yang dipadukan dengan metode Daring, penemuan terbimbing, pemecahan masalah, diskusi dengan media *Google Classroom/ Wahtshap Group*,

1. Peserta didik mampu mengidentifikasi langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani dengan benar.
2. Peserta didik mampu membuat proposal perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran dengan benar.
3. Peserta didik mampu menyajikan proposal perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran dengan baik.

B. Kegiatan Pembelajaran

PENDAHULUAN		<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik memberi salam, dan berdoa. (PPK)2. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i>3. Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i>4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran melalui <i>room chat (Google Classroom/WA)</i>
KEGIATAN INTI	Kegiatan Literasi	Peserta didik mengamati dan mempelajari materi dan contoh proposal usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani yang terdapat pada <i>google classroom</i> .
	Critical Thinking	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami mengenai materi contoh proposal usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Collaboration	Peserta didik dapat berdiskusi dengan teman dan pendidik, mengumpulkan informasi, dan saling bertukar informasi mengenai contoh proposal usaha makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani melalui <i>room chat</i>
	Communication	Peserta didik menanyakan apa yang belum diketahui dan menanggapi pendapat teman dalam <i>room chat</i>
	Creativity	Peserta didik diminta untuk menuliskan materi yang sudah dipelajari dalam <i>room chat</i> untuk laporan ke pendidik. Pendidik memberi kesimpulan materi yang sudah diajarkan dan memberi penekanan dari hasil peserta didik yang sudah dipelajari
PENUTUP		<ol style="list-style-type: none">1. Guru beserta peserta didik merefleksikan pengalaman belajar melalui <i>room chat/ Catatan Belajar</i>2. Guru memberikan apresiasi/penilaian dari keaktifan peserta didik dalam mempelajari materi secara mandiri3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

C. Penilaian

1. Sikap
 - Lembar Observasi
2. Pengetahuan
 - Soal uraian secara daring
3. Keterampilan
 - Lembar penilaian presentasi
 - Lembar penilaian produk

Batang, Juli 2020

Mengetahui
Kepala SMAN 1 Wonotunggal

Guru Mata Pelajaran

Muh Kuntoaji, S.Pd., M.Pd. BI.
NIP. 19670331 198903 1004

Lia Kusniarti, S.Pd.
NIP. 19921110 201902 2 015

A. Perencanaan Usaha

Perencanaan wirausaha adalah langkah awal untuk memulai usaha. Bila akan mengadakan kegiatan, biasanya dibuat satu proposal, sebagai pengajuan rencana kegiatan. Begitu pula dalam bisnis, harus dibuat suatu perencanaan dan dituangkan dalam bentuk sebuah proposal. Proposal usaha meliputi berbagai hal yang terkait dengan usaha atau bisnis tersebut, diantaranya jenis produk yang dipilih, kapasitas produksi, alat dan mesin, bahan bakunya, proses produksi dan pengemasan, hitungan harga pokok produksi dan harga jual, perkiraan keuntungan dan berapa lama modal akan kembali, serta perencanaan pemasaran.

Tahap awal berwirausaha diperlukan suatu Perencanaan Wirausaha atau *Business Plan*. Perencanaan Wirausaha berisi tahapan yang harus dilakukan dalam menjalankan suatu usaha. Dalam mempersiapkan pendirian usaha, seorang calon wirausaha akan lebih baik dengan pembuatan perencanaan terlebih dahulu. Mengapa calon wirausaha harus membuat perencanaan usaha? Oleh karena, perencanaan usaha merupakan alat yang paling ampuh untuk menentukan prioritas, mengukur kemampuan, mengukur keberhasilan, dan kegagalan usaha.

Beberapa hal yang harus dipersiapkan saat akan mendirikan usaha, yaitu mencakup: (i) Nama perusahaan, (ii) Lokasi perusahaan, (iii) Jenis Usaha, (iv) Perijinan usaha, (v) Sumber Daya Manusia (SDM), (vi) Aspek Produksi, dan (vii) Aspek Pemasaran.

Lampiran 2. Media Pembelajaran (Lembar Kerja)

LEMBAR KERJA SISWA

Prakarya dan Kewirausahaan



Sumber: Dokumen Kemendikbud



Oleh: Lia Kusniarti, S.Pd.

Materi Pokok : Perencanaan Usaha Pengolahan Makanan Khas Daerah Modifikasi dari
Bahan Pangan Nabati dan Hewani

Kelas/Semester : XII/ Gasal

Kelompok :1.
2.
3.
4.....

A. 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.



Kegiatan 1

Baca dan cermati proposal usaha berikut!

PROPOSAL USAHA MAKANAN RINGAN “RISOL BUAH”



PROPOSAL

USAHA MAKANAN RINGAN “RISOL BUAH”

Disusun untuk Memenuhi Tugas

Mata Kuliah Kewirausahaan

Dosen Pengampu: M Taufiq Abadi, MM



Disusun oleh:

Bethi Lukhi Sanjaya	2013113050
Rizka Khuriza	2013113070
Imalatun Nurul Faizah	2013113072
Tantiani Ulfa	2013113229

Kelas : A

PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN)
PEKALONGAN
2016

BAB I

PROFIL PERUSAHAAN

A. Deskripsi Umum Perusahaan

Latar Belakang

Siapa yang tidak mengenal risol? Risol merupakan jajanan yang sebenarnya sudah begitu lama dikenal. Sebagai jajanan pasar, risol dijual dalam bentuk siap saji sudah memiliki permintaan pasar yang relatif stabil. Tetapi risol yang sekarang banyak dijual di pasaran yaitu berisi sayuran. Terdengar biasa saja karena kebanyakan orang sering membeli risol yang berisi sayuran. Kami memilih jenis usaha "RISOL BUAH" agar para penikmat jajanan/kuliner lezat ini dapat memilih beberapa isi sesuai kesukaan mereka dari risol buah dengan pilihan isi yang buah yang segar dan bervariasi. Harganya pun terjangkau bagi semua kalangan sesuai dengan rasa gurih dan bercampur rasa manis buah yang ditawarkan pada risol ini. Dalam risol ini didalamnya berisi yaitu buah apel, buah pisang, buah melon sehingga membuat konsumen balik lagi untuk mengkonsumsi. Selain itu risol juga memiliki kandungan yang penting bagi tubuh. Setelah diteliti ternyata risol buah banyak vitamin yang terkandung didalamnya yang bermanfaat bagi tubuh, dan sangat baik dikonsumsi

Usaha ini merupakan suatu kegiatan usaha yang bergerak di bidang makanan ringan khususnya "Risol Buah". Kegiatan usaha ini bertujuan untuk mengembangkan bisnis usaha rumahan dengan tujuan memenuhi keinginan konsumen.

B. Riwayat Perusahaan

Usaha ini dibentuk oleh kami untuk berwirausaha dan sebagai implementasi dari mata kuliah Kewirausahaan, prodi Ekonomi Syariah jurusan Syariah, IAIN Pekalongan.

C. Visi dan Misi Perusahaan

VISI

Memproduksi dan menjual Makanan yang Sehat, Halal, Enak, Bermutu, dan berbeda dari makanan lain. Kepuasan pelanggan adalah prioritas kami.

MISI

- a. Makanan yang berbeda dengan yang lain
- b. Dari bahan berkualitas segar dan halal
- c. Kerjasama yang baik adalah pedoman kami
- d. Membangun hubungan yang baik antara Produsen dan Konsumen
- e. Melayani dengan Etika yang baik
- f. Kepuasan Konsumen penghargaan tertinggi kami
- g. Mengutamakan kualitas dalam hal apapun yang dilakukan (pelayanan) dan disajikan (makanan).
- h. Mengembangkan inovasi-inovasi baik dalam produk maupun pelayanan dengan Professional.
- i. Menumbuhkan ketrampilan dan pengetahuan produsen guna mencapai performa operasional yang maksimal.
- j. Mengembangkan usaha di beberapa tempat yang strategis untuk menjadi usaha terbaik di Indonesia.

D. Jenis Usaha yang Dikelola

Usaha ini bergerak di bidang makanan yaitu pembuatan Risol Buah. Kami memilih usaha di bidang makanan karena usaha ini disesuaikan dengan kebutuhan dan dengan skill yang saya miliki serta faktor pendukung yang memadai untuk mengembangkan usaha ini.

E. Jenis Usaha yang Direncanakan

Kami membuat suatu usaha di bidang makanan yaitu pembuatan "Risol Buah". Dengan jenis isinya pisang, apel, mangga, dan melon.

F. Tujuan

1. Untuk mencoba mengembangkan ide, kreatifitas dan inovasi
2. Untuk mencari peluang bisnis melalui kegiatan berwirausaha
3. Menambah pengalaman berwirausaha bagi pemula
4. Menarik minat agar mahasiswa/I lainnya agar mengembangkan diri di bidang kewirausahaan

BAB II

KEGIATAN PASAR DAN PEMASARAN

A. Lingkungan Usaha

Hal-hal yang menjadi pendukung dalam kegiatan pengembangan pemasaran yang kami jalankan adalah dari segi lokasinya. Selain dari segi lokasi, harga yang kami tawarkan juga relatif murah dengan kualitas dan kuantitas produk. DiPekalongan sendiri jenis usaha di bidang makanan khususnya Risol Buah memiliki peluang yang sangat menjajikan, karena makanan adalah kebutuhan primer manusia, ditambah lagi dengan banyaknya jumlah penduduk di Pekalongan dan sekitarnya. Oleh karena itu kami bertekad mengembangkan usaha pembuatan Risol Buah karena ditunjang dari banyaknya peluang dalam mengembangkan jenis usaha ini.

B. Kondisi Pasar

Jika melihat kompetitor-kompetitor yang bergerak dibidang usaha yang sama, memang sudah cukup banyak. Tetapi, kami menyiasatinya dengan inovasi berbeda dari produk-produk yang sudah ada. Yaitu, dengan inovasi rasa yang lebih enak dan banyak, ukuran yang kecil (unik), harga yang ekonomis, dan yang paling penting sehat dan higienis. Dengan ini, kami yakin produk yang kami miliki mampu bersaing dan laku dipasaran.

C. Rencana Pemasaran

Dengan usaha Risol Buah yang sudah memiliki pelanggan tetap, maka kami akan menambah pemasarannya dengan membuat brosur untuk mencari agen yang mau menjualnya , sehingga akan ada banyak yang membantu untuk mengembangkan usaha ini, membuka stan ketiga ada pameran kuliner di jetayu atau exspo di kajen, menerima *delivery order* . Selain itu, media lain juga kami juga untuk memanfaatkan seperti jejaring sosial (*social network*), yaitu: *facebook*, *twitter*, dan *e-commerce*.

Lokasi, harga , promosi , dan yang paling penting produk . Produk ini juga sangat akan kami sesuaikan seperti pada kemasannya. kami sebagai penjual juga sangat memperhatikan guna melayani konsumen. Manajemen yang baik akan kami terapkan di antara anggota dalam perusahaan agar perusahaan ini berjalan dengan baik dan berkembang sesuai harapan.

D. Manfaat Buah Buah yang terkandung didalam produk risol buah

1. Buah Apel

Buah Apel merupakan buah yang tidak asing lagi bagi masyarakat kita. Buah ini bahkan dapat kita jumpai hampir di setiap wilayah diindonesia. Disamping rasanya yang lezat ternyata buah apel sendiri menyimpan kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Kandungan Gizi dalam Buah Apel

Sebagai buah yang sehat, apel kaya akan kandungan gizi, namun yang paling dominan adalah vitaminnya. Ada banyak vitamin yang terdapat di buah apel, diantaranya adalah vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, vitamin B9 dan vitamin C.

Manfaat Buah Apel Bagi Kesehatan

Dari penjelasan tentang kandungan gizi buah apel diatas sebenarnya sudah dapat terlihat manfaat dari buah apel bagi kesehatan, Untuk lebih jelasnya berikut manfaat buah apel bagi kesehatan: Meningkatkan sistem kekebalan tubuh, Meningkatkan daya penglihatan, Mencegah Penyakit mulut, Membantu pertumbuhan tulang dan gigi, Membantu merawat gigi, Membantu mengurangi berat badan, Mencegah Kanker, Menurunkan kadar Kolesterol, Membantu proses pencernaan. Dan Apel hijau lebih baik untuk pertumbuhan tulang, gigi, penglihatan, dan anti kanker.

2. Buah Pisang

Buah Pisang - Buah pisang (*Musa paradisiaca*) buah yang memiliki bentuk yang menarik dan banyak orang yang mengetahui karena banyak sekali di temui dipedesaan maupun di perkotaan. karena buah ini sangat populer, murah dan banyak kandungan vitaminnya.

Pisang sangat direkomendasikan oleh para dokter untuk pasien yang kadar potasiumnya rendah. Sebuah pisang besar kira-kira seukuran 22 sentimeter, mengandung 602 mg potasium dan hanya mengandung 140 kalori. Pisang dengan ukuran yang sama bahkan mempunyai 2 gram

protein dan 4 gram serat. Tidak mengherankan kalau pisang dianggap sebagai makanan yang penting untuk meningkatkan kesehatan anak-anak yang kurang gizi.

Pisang juga mengandung vitamin dan mineral yang berlimpah, pisang ukuran besar menyediakan 123 U.I. vitamin A. Kandungan multi vitamin B-nya sangat lengkap, dengan .07 mg thiamin, .15 riboflavin, .82 mg niacin, .88mg vitamin B6, dan 29 mcg asam folat. Bahkan di dalamnya terkandung 13.8 mg vitamin C. Dalam skala mineral terdapat 9.2 mg magnesium 44.1 mg, ditemukan juga sejumlah zat besi dan seng.

Manfaat Pisang Bagi Kesehatan

a. Meningkatkan kekebalan tubuh

Vitamin A, C, dan B6 yang terkandung dalam pisang dapat meningkatkan kekebalan tubuh dalam melawan infeksi. Obat hipertensi (tekanan darah tinggi) Kandungan kalium membantu mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit sehingga tekanan darah terkontrol. Kandungan seratnya yang mampu mengikat lemak dapat mencegah terbentuknya plak yang berdampak naiknya tekanan darah.

b. Mencegah penyakit jantung

Vitamin C dan flavonoid pada pisang yang bersifat antioksidan mencegah oksidasi lemak penyebab penyakit jantung. Kaliumnya merupakan tonik yang baik bagi jantung. Serat pektinnya ikut berpengaruh dalam membantu menurunkan kolesterol.

c. Kesehatan janin

Ibu hamil disarankan makan pisang karena kandungan asam folatnya mudah diserap janin.

BAB III

FAKTOR PENGHAMBAT DAN PENDUKUNG

Setiap usaha yang dijalankan, pasti ada yang sukses dan ada yang belum sukses seperti halnya usaha ini. Ada beberapa hal yang menurut kami akan menghambat dan sangat mendukung dalam menjalankan usaha ini.

A. Faktor penghambat tersebut diantaranya :

1. Banyaknya usaha yang sama
2. Harga bahan baku yang tidak stabil.

Tapi kami sudah merencanakan untuk memecahkan masalah faktor penghambat tersebut diantaranya yaitu dengan berhati-hati dalam mengelola setiap anggaran dana yang akan dikeluarkan. Sedangkan untuk mengatasi faktor yang kedua, yakni harga bahan baku tidak stabil, kami menyiasatinya dengan membeli bahan di tempat langganan kami belanja.

B. Faktor pendukung usaha ini diantaranya :

1. Kondisi tempat, dan peralatan yang memadai
2. Higienis dan harga yang relatif terjangkau
3. Merupakan salah satu bagian produk yang banyak dibutuhkan oleh masyarakat.

C. ANALISIS SWOT

- Strength (kekuatan)
 1. Menjual produk untuk semua kalangan (anak anak, remaja, dan orang tua)
 2. Memiliki keunikan rasa dari semua risol yang pernah ada, karena isinya adalah buah
 3. Baik bagi kesehatan, karena kandungan yang terdapat dalam buah.
- Weakness (kelemahan)
 1. Sangat mudah di buat sendiri, sehingga biasanya orang memilih untuk membuatnya sendiri
 2. Cara pembuatannya mudah di tiru
- Opportunity (peluang/kesempatan)
 1. Mudah dalam pemasaran, karena makanan banyak orang yang tertarik kepada makanan sehat yang berbasis buah-buahan.
 2. Alat dan bahan mudah di temukan, sehingga kami tidak merasa kesulitan dalam pembuatan camilan ini
 3. Modal yang di butuhkan tidak besar, sehingga kami mampu memproduksinya terus-menerus.
- Threat (hambatan)
 1. Jika ada produsen baru yang membuat produk sama seperti kami.
 2. Pesaing menambah varian rasa buah yang sulit kami dapatkan, contohnya buat strawberry, buah tersebut ada pada saat musimnya, sehingga kami sulit memproduksi.

BAB IV
ASPEK PRODUKSI

A. Lokasi Usaha

Usaha ini berlokasi di Pekalongan karena di wilayah pekalongan itu masih jarang yang berjualan risol buah. Kami memilih lokasi tersebut, karena tempatnya dekat dengan daerah pemasaran. yaitu disekitar pusat belanja, dan warung-warung yang dekat dengan lokasi usaha tersebut.

B. Fasilitas dan Peralatan Produksi

Dalam kegiatan usaha ini kami menggunakan fasilitas yang diperoleh dari modal sendiri, yaitu sebagai berikut :

PERALATAN	JUMLAH	HARGA
Kompur gas	1 buah	Rp. 0,-
Susuk	1 buah	Rp.0,-
Tabung Gas	1 buah	Rp.0,-
Pengocok	1 buah	Rp.0,-
Plastik	-	Rp. 10.000,-
Baskom	4 buah	Rp. 0,-
Wajan	1 buah	Rp.0,-
Nampan	1 buah	Rp.0,-
Lain-lain	-	Rp. 50.000,-
TOTAL JUMLAH		Rp. 60.000,-

C. Bahan Baku

Bahan baku yang kami gunakan adalah:

No	Bahan	Harga
1	Tepung terigu 1 kg	1kg = Rp 8.500,-
2	Tepung Sagu ¼ kg	¼ kg = Rp 3.500,-
3	Tepung maizena ¼ kg	¼ kg = Rp 4.000,-
4	Mentega 1 bh	1 bh = Rp 6.500,-
5	Gula pasir ½ kg	½ kg = Rp 6.500,-
6	Telur ayam ¼ kg	Rp 5.000,-
7	Susu kental 2 sachet	Rp 3.000,-
8	Keju 1 bungkus	¼ kg = Rp 15.000,-
9	Buah Apel ½ kg	½ kg = Rp 10.000,-
10	Buah Pisang 1 cengkeh	Rp 20.000,-
11	Buah mangga 1 kg	1 kg = Rp10.000,-
12	Buah melon	1 kg = Rp 12.000,-
13	Minyak Goreng	¼ kg Rp12.000
14	Air Mineral	-
Total		Rp 116.000,-

D. Proses Produksi
Dalam proses produksi usaha ini diantaranya :
- Menyiapkan bahan yang akan

digunakan

- Mempersiapkan peralatan yang akan digunakan
- Memulai proses pengerjaan
- Membersihkan hasil pekerjaan agar lebih baik (finishing).

E. Proses Pengerjaan

Dalam melakukan pekerjaan dilakukan dengan rincian sebagai berikut:

Hari : Senin – sabtu

Waktu : 06.00 – 08.00 WIB

BAB V
ASPEK KEUANGAN

A. Rencana produksi

1. Jenis produk = Risol Buah
2. Jumlah produksi = 200 biji/hari

B. Biaya tetap

1. Peralatan = Rp. 60.000,-
2. Bahan baku = Rp.116.000,- +

Jumlah = Rp. 176.000,-

Modal = Rp. 176.000,-

Keuntungan = 40% x 176.000 = Rp. 70.400,-

Modal + keuntungan = 176.000 + 70.400
= 246.400

Harga jual = Rp. 246.400 / 200
= Rp. 1.232
= Rp. 1.500,-

BAB VI

PENUTUP

A. ANTISIPASI MASA DEPAN

Sebagai wirausahawan yang baik, kami tidak akan membiarkan usaha ini berjalan secara mendatar. Kami akan terus mencoba memperbaiki kualitas pekerjaannya, agar para peminat dan konsumen puas atas jajanan risol buah yang kami buat. Karena apabila kualitas jajanan kami tidak kami tingkatkan kemungkinan besar usaha ini tidak akan maju, dan terancam bangkrut.

B. SIMPULAN

Menurut kami usaha ini dapat berkembang dan akan mencapai keberhasilan. Kami sangat yakin bahwa usaha ini akan maju dan terus berkembang karena dilakukan oleh orang-orang yang mempunyai kualitas dalam menjalankan setiap pekerjaan. Kami sadar bahwa usaha ini tak akan langsung berkembang pesat tapi kami akan terus berjuang untuk terus menjalankan dan mengembangkan usaha ini.

Berdasarkan Proposal Usaha tersebut, jawablah pertanyaan berikut!

Sebutkan komponen apa saja yang harus ada dalam proposal perencanaan usaha!

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

TUGAS KELOMPOK

1. Pilihlah satu makanan khas daerah yang kalian sukai!
2. Buatlah proposal perencanaan usaha secara berkelompok sesuai jenis makanan yang telah kalian pilih!

~Selamat Mengerjakan~

Lampiran 3. Penilaian

3.1. Kompetensi Sikap

INTRUMEN PENILAIAN SIKAP

Satuan pendidikan : SMAN 1 Wonotunggal

Tahun pelajaran : 2019/2020

Kelas/Semester : XII/ Gasal

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan

No	Waktu	Nama	Kejadian/ perilaku	Butir sikap	Positif/negatif	Tindak lanjut
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Keterangan:

Yang dinilai hanya peserta didik yang memperlihatkan sikap “Sangat Baik” dan “Kurang Baik”. Bagi siswa yang tidak tercatat dalam jurnal, berarti sikapnya “Baik”.

3.2. Kompetensi Pengetahuan

Jenis/ Teknik Penilaian : Tes tertulis

Bentuk Instrumen dan Instrumen : Soal uraian

Kisi-kisi :

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Nomor soal
1.	Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.	3.1.1. Mengidentifikasi ide dan peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.	1
2.		3.1.2. Menganalisis peluang usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.	
3.		3.1.3. Mengidentifikasi sumber daya yang di butuhkan untuk usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari	2

		bahan pangan nabati dan hewani.	
4.		3.1.4. Menganalisis administrasi dan pemasaran usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.	3
		3.1.5. Mengidentifikasi komponen perencanaan usaha pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani.	4
		Jumlah	4

Lembar Soal Tes Tulis

Nama :
Kelas :
No. :

Nilai:

Kerjakan soal berikut dengan benar!

1. Megono merupakan salah satu makanan khas Batang. Analisislah peluang usaha dari makanan tersebut menggunakan analisis SWOT!
2. Jelaskan sumber daya yang dibutuhkan dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan khas daerah!
- 3.



Rendang merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang mendunia. Analisislah strategi pemasaran yang dapat diterapkan untuk mengembangkan makanan ini!

4. Jelaskan komponen proposal perencanaan usaha pengolahan! Minimal 3 komponen.

~Selamat Mengerjakan~

Kunci jawaban dan pedoman penskoran

No.	Jawaban	Skor
1.	Peluang usaha nasi megono masih sangat menjanjikan. Hal ini terbukti dari banyaknya penjual dan masih tingginya selera masyarakat terhadap makanan tersebut. Namun, makanan tersebut masih dapat dimodifikasi sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Misalnya dibuat beraneka rasa, dsb.	25
2.	<p>a. Sumber Daya Alam Segala yang tersedia di alam dapat dimanfaatkan manusia untuk melaksanakan produksi, misalnya air, tanah, udara, tumbuhan, dan hewan.</p> <p>b. Sumber Daya Manusia (Tenaga Kerja)</p> <p>c. Modal</p>	25

	<p>Yaitu setiap benda atau alat yang digunakan untuk menghasilkan barang atau jasa.</p> <p>d. Skill/ Keahlian Faktor ini diperlukan untuk mengendalikan dan mengelola usaha,. Seorang wirausahawan harus memiliki keahlian memimpin (managerial), teknologi, dan organisasi.</p>	
3.	<p>Salah satu startegi pemasaran yang dapat digunakan adalah 4P, yaitu <i>Product</i> (Produk), <i>Price</i> (Harga), <i>Place</i> (Tempat), dan <i>Promotion</i> (Promosi).</p> <p>a. Product (Produk) Beberapa hal yang penting diperhatikan mengenai produk adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kualitas yang mampu menjawab dan memuaskan keinginan konsumen, baik dari segi rasa maupun kemasan rendang. • Penciptaan produk baru yang inovatif sesuai keinginan konsumen, rendang dibuat pedas. <p>b. Price (Harga) Pada penetapan harga produk, beberapa hal yang perlu dipertimbangkan adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempertimbangkan harga pokok produksi • Menyesuaikan harga produk dengan pasar yang kita bidik • Melakukan perbandingan harga dengan produk sejenis yang sudah ada di pasar. <p>c. Place (Tempat) Beberapa pertimbangan dalam penetapan tempat menjual produk, bisa dilakukan sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lokasi penjualan sebaiknya yang mudah dijangkau konsumen • Lokasi penjualan yang memiliki fasilitas yang memuaskan konsumen <p>d. Promotion (Promosi) Promosi menggunakan media sosial dan <i>e-commerce</i> agar jangkauan pasar menjadi lebih luas.</p>	25
4.	<p>a. Pendahuluan, berisi latar belakang, visi dan misi perusahaan, serta tujuan usaha.</p> <p>b. Aspek pasar dan pemasaran (berisi tentang analisis pasar, selera konsumen serta strategi pemasaran)</p> <p>c. Faktor pendukung dan penghambat, berisi faktor-faktor yang mendukung serta menghambat suatu usaha)</p> <p>d. Aspek produksi, berisi lokasi usaha, fasilitas dan peralatan produksi, bahan baku serta proses produksi</p> <p>e. Aspek keuangan, menentukan harga jual dan keuntungan</p> <p>f. Penutup, berisi antisipasi masa depan dan simpulan.</p>	25
	Jumlah	100

3.3. Kompetensi Keterampilan

3.1.1. Penilaian Produk (Proposal Usaha)

PENILAIAN PRODUK

Mata pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan
 Kelas : XII/ Genap
 Materi : Perencanaan usaha pengolahan
 Sub Materi : Proposal perencanaan usaha pengolahan

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian			Jumlah Skor	Nilai	Ket.
		Kelengkapan Isi	Sistematika Penulisan	Kebenaran konsep			
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

Rubrik Penilaian:

Aspek Penilaian	Skor	Indikator
Kelengkapan Isi	4	Isi proposal yang disajikan lengkap, meliputi nama usaha, lokasi, jenis usaha, perijinan, Sumber Daya Manusia (SDM), Aspek Produksi, dan Aspek Pemasaran.
	3	Isi proposal tidak mencantumkan salah satu aspek.
	2	Isi proposal tidak mencantumkan dua dari sekian banyak aspek.
	1	Isi proposal tidak mencantumkan tiga dari sekian banyak aspek.
Sistematika Penulisan	4	Laporan dibuat sesuai sistematika penulisan, jelas, dan benar.
	3	Laporan dibuat dengan benar tetapi kurang jelas.
	2	Laporan dibuat kurang benar dan kurang jelas.
	1	Laporan dibuat dengan sistematika yang salah.
Kebenaran konsep	4	Konsep/ide yang dipaparkan tepat, benar, dan sesuai dengan teori.
	3	Konsep/ide yang dipaparkan sesuai dengan teori tetapi kurang jelas.
	2	Konsep/ide yang dipaparkan kurang tepat.
	1	Konsep/ide yang dipaparkan tidak tepat.

Keterangan Nilai

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 4$$