

BAB IV

Wirausaha Pengolahan Modifikasi Pangan Khas Daerah

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini, siswa mampu:

- **Menghayati** bahwa akal pikiran dan kemampuan manusia dalam berpikir kreatif untuk membuat produk pengolahan serta keberhasilan wirausaha adalah anugerah Tuhan.
- **Menghayati perilaku** jujur, percaya diri, dan mandiri serta sikap bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam membuat karya pengolahan modifikasi pangan khas daerah dari lingkungan sekitar untuk membangun semangat usaha.
- **Mendesain dan membuat** produk serta pengemasan karya pengolahan modifikasi pangan khas daerah berdasarkan identifikasi kebutuhan sumber daya, teknologi, dan prosedur berkarya.
- **Mempresentasikan** karya dan proposal usaha produk pengolahan modifikasi pangan khas daerah dengan perilaku jujur dan percaya diri.
- **Menyajikan simulasi** wirausaha pengolahan modifikasi pangan khas daerah berdasarkan analisis pengelolaan sumber daya yang ada di lingkungan sekitar.

Pada akhir pembelajaran, berikan tanda pada tujuan yang sudah berhasil dicapai!

A. Pangan Khas Daerah sebagai Pendukung Pariwisata

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan, yang sangat majemuk, terdiri atas berbagai suku bangsa, bahasa dan budaya. Keberagaman ini sangat berkorelasi positif dengan keberagaman pangan tradisional. Setiap daerah mempunyai pangan khas yang menjadi bagian dari ciri khas daerah tersebut dan dapat menjadi bagian dari daya tarik untuk pariwisata selain kekayaan alam dan kesenian. Pangan menjadi bagian yang tak terpisahkan dari nilai jual pariwisata suatu daerah, baik sebagai makanan khas yang dinikmati di tempat maupun sebagai oleh-oleh yang dibawa pulang. Makanan khas daerah masih dapat dikembangkan, baik kuantitas maupun kualitasnya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat, juga untuk dijual ke daerah lain dan/atau wisatawan/pendatang. Beberapa terobosan dapat dilakukan untuk mengangkat citra dan cita rasa pangan khas daerah. Upaya terobosan membuka peluang pangan khas daerah untuk didistribusikan ke daerah lain dan diekspor ke luar negeri. Hal tersebut akan menjadi promosi yang positif untuk meningkatkan nilai jual pangan khas daerah dan pariwisata daerah.

Otonomi daerah, peningkatan peran media cetak dan elektronik, serta perhatian instansi pemerintah dan swasta terhadap sektor pariwisata dan industri kreatif, merupakan faktor dukungan yang turut mendorong wirausaha pangan khas daerah. Pemerintah dan instansi-instansi swasta berpihak pada upaya mengembangkan produk kreatif berbasis budaya. Salah satu upaya mempromosikan produk pangan khas Nusantara kepada dunia internasional adalah dengan menetapkan Ikon Kuliner Indonesia pada 14 Desember 2012. Ikon Kuliner Indonesia saat ini diwakili oleh 30 jenis makanan khas Indonesia. Makanan ini terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup yang dipilih dari seluruh Nusantara. Makanan ini menjadi hidangan yang wajib disajikan pada acara internasional. Pengenalan Ikon Kuliner Indonesia kepada dunia internasional, tidak hanya dari resep dan rasa masakannya melainkan cara penyajian, sejarah, filosofi, dan cerita-cerita yang berkaitan dengan makanan tersebut. Pangan khas daerah Indonesia akan menjadi daya tarik pariwisata daerah bagi wisatawan lokal maupun dari mancanegara untuk datang ke daerah-daerah di Nusantara.



Sumber: Dokumen Kemenparekraf

Gambar 4.1 Masakan yang termasuk Ikon Kuliner Indonesia dengan Bahan Utama Nabati



Sumber: Dokumen Kemenparekraf

Gambar 4.2 Masakan yang termasuk Ikon Kuliner Indonesia berupa Sajian Nasi dan Lauk



Sumber: Dokumen Kemenparekraf

Gambar 4.3 Masakan yang termasuk Ikon Kuliner Indonesia dengan Bahan Utama Hewani yaitu Daging Ayam, Ikan dan Sapi.

Latihan 1

Saat ini ada 30 Ikon Kuliner yang mewakili Indonesia dalam ajang internasional. Makanan tersebut terdiri atas makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Makanan pembuka biasanya berupa makanan kecil yang rasanya asin, makanan utama adalah masakan besar, dan makanan penutup merupakan makanan kecil yang rasanya manis. Diskusikan dengan temanmu, **makanan atau minuman khas daerahmu yang cocok menjadi Ikon Kuliner di masa mendatang**. Adakah modifikasi yang harus dilakukan untuk makanan tersebut? Tempelkan gambar atau gambarkan makanan atau minuman yang dipilih dan tuliskan sedikit keterangan mengapa cocok menjadi Ikon Kuliner Indonesia. Presentasikan kepada teman sekelas.



Sumber: Dokumen Kemenparekraf

Gambar 4.4 Makanan Kecil dan Minuman yang termasuk Ikon Kuliner Indonesia.

Potensi daerah yang kaya dan dukungan serta peluang pasar membuat pangan khas daerah menjadi pilihan potensial untuk wirausaha. Pengembangan pangan khas daerah selain dapat membuka peluang usaha yang cukup besar, juga otomatis dapat memperluas lapangan pekerjaan, peningkatan penghasilan dan kesempatan berusaha masyarakat khususnya di daerah, sehingga akan mendorong dan menumbuhkan perekonomian masyarakat daerah. Pangan khas daerah atau pangan tradisional, sangat potensial dikembangkan, karena berbasis pada bahan baku yang tersedia di sekitarnya. Pangan tradisional ini dapat mencakup segala jenis makanan olahan termasuk makanan utama, kudapan, maupun minuman yang dikenal dan lazim dikonsumsi di daerah tersebut. Kekhasan bahan baku, cara memasak, dan filosofi dari pangan khas daerah selalu menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal maupun internasional.

Kreativitas dibutuhkan dalam pengembangan wirausaha pangan khas daerah agar cita rasa lebih bervariasi, penampilan produk lebih menarik, produk lebih awet serta upaya promosi dan sosialisasi yang lebih ditingkatkan. Pengembangan pangan khas daerah dapat dilakukan dengan memodifikasi cara pengolahan dan pengemasan. Modifikasi dapat memanfaatkan metode produksi dan teknologi baru. Mempertahankan dan mengembangkannya adalah menjadi solusi untuk tetap menjaga keberadaannya, juga tentu menjadi peluang bisnis yang sangat baik.

B. Kewirausahaan Produk Pangan Khas Daerah

Berbagai jenis wirausaha dapat menjadi alternatif dalam pemilihan ide bagi calon wirausahawan. Jenis wirausaha ini disesuaikan dengan banyak hal, baik keahlian, minat dan kesukaan, maupun berdasarkan ketersediaan bahan baku yang ada di sekitarnya, dan peluang yang ada. Persoalan mencari ide wirausaha seringkali menjadi masalah utama bagi calon wirausahawan. Banyak orang yang mengungkapkan keinginannya untuk mempunyai usaha sendiri namun tak kunjung juga menemukan ide wirausaha yang pas. Padahal ide wirausaha dapat diperoleh dari mana saja mulai dari apa yang kita lihat di lingkungan sekitar, apa yang kita dengar sehari-hari, melihat potensi diri sendiri, mengamati lingkungan, sampai dengan meniru wirausaha orang lain yang sudah sukses. Intinya, ide wirausaha dapat dipilih dari upaya pemenuhan apa yang dibutuhkan manusia, mulai dari kebutuhan primer, sekunder, dan kebutuhan akan barang

Mengapa wirausaha produk pangan?

- Produknya sangat bervariasi
- Bahan baku mudah didapat
- Teknologi pengolahan cukup sederhana dan dapat dipelajari
- Investasi alat dan mesin dapat disesuaikan dengan dana yang tersedia
- Pilihan kemasan sangat beragam dan mudah didapat
- Pasar sangat terbuka lebar

mewah. Perlu diingat bahwa berwirausaha sesuai dengan karakter dan hobi kita akan lebih menyenangkan, dibandingkan dengan berwirausaha yang tidak kita sukai.

Kewirausahaan bidang pangan olahan dapat menjadi ide alternatif yang sangat menjanjikan. Ada pesan moral dan motivasi yang sangat kuat dan melekat dari seorang dosen kewirausahaan senior di Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Ir Soesarsono Wijandi, MSc (Alm) yaitu : “selama manusia masih makan, maka bisnis makanan dan minuman tidak akan pernah mati.” Pilihan wirausaha pada produk pangan khas daerah, adalah pilihan yang tepat, karena banyak faktor kemudahan dan peluang yang didapat dari wirausaha bidang ini. Banyak negara yang pariwisatanya sangat berkembang karena daya tarik pangan khas daerahnya, kulinernya, dan daya tarik oleh-oleh produk pangan olahannya.

Sebagai seorang wirausahawan pemula sangat dianjurkan untuk lebih kreatif dan inovatif dengan wirausaha yang dijalankannya, artinya selalu melakukan diversifikasi produk atau pengembangan produk agar memiliki varian lebih dan mempunyai kelebihan dibanding pesaingnya. Inovasi juga dilakukan agar konsumen tidak jenuh dengan produk yang sudah ada. Walaupun produk khas daerah, inovasi tetap bisa dilakukan, baik inovasi dari sisi rasa, bentuk, maupun kemasannya.

Indonesia adalah negara yang sangat majemuk, beragam daerah dengan beragam budaya, juga beragam pangan khas daerahnya. Hampir di setiap daerah mempunyai pangan khas, misalnya Medan dengan Bika Ambon dan Sirup Markisa, Padang dengan *dadih* dan rendang, Sukabumi terkenal dengan Mochi, Yogyakarta dengan bakpia, dan lainnya. Hal ini menjadi khasanah kekayaan tersendiri, yang menjadikan peluang untuk dijadikan ide dalam pemilihan bidang wirausaha yang akan diambil. Persaingan bisnis pangan khas daerah juga tidak akan terlalu berat, karena tidak setiap orang dan semua daerah dapat melakukan hal yang sama, dikarenakan produknya yang spesifik.

C. Produk Pangan Khas Daerah

Produk pangan khas daerah terdiri atas makanan dan minuman khas daerah. Makanan dapat dibagi menjadi makanan kering dan makanan basah. Produk makanan dapat juga dikelompokkan menjadi makanan jadi dan makanan setengah jadi. Makanan jadi adalah makanan yang dapat langsung disajikan dan dimakan. Makanan setengah jadi membutuhkan proses untuk mematangkannya sebelum siap untuk disajikan dan dimakan. Makanan kering khas daerah yang dapat langsung dimakan contohnya keripik balado dari daerah Sumatera Barat dan Kuku Macan dari Kalimantan Timur. Makanan kering khas daerah yang tidak dapat langsung dimakan misalnya kerupuk udang Sidoarjo dan dendeng sapi Aceh.

Makanan basah dapat berupa masakan dan kue. Setiap daerah pada umumnya memiliki masakan dan kue khas. Kue khas Banjarmasin yang saat ini paling dikenal adalah Kue Bingka. Sulawesi Selatan dikenal Sop Konro, yaitu sup iga yang kaya rempah dan Es Pisang Ijo, yaitu pisang kukus berbalut adonan tepung beras, tepung sagu, dan terigu, disajikan dengan es dan sirup. Maluku dikenal Papeda dengan Ikan Kuah Kuning sebagai masakan khasnya. Di Papua ada aunuve habre yaitu ikan cakalang dikukus dalam balutan daun talas.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.5 Jenis-jenis Produk Pangan

Pangan khas daerah adalah makanan atau minuman yang diproduksi di suatu daerah, yang merupakan identitas daerah tersebut, dan menjadi pembeda dengan daerah lainnya. Berbagai pangan khas daerah di Indonesia menjadi ciri khas daerah tersebut. Wirausaha di bidang pangan khas daerah sendiri, dapat menjadi pilihan yang sangat tepat, karena kita lebih banyak mengenal produk pangan khas daerah kita daripada daerah lainnya.

Tugas 1. Membuat Daftar dan Deskripsi Pangan Khas Daerah

- Di daerah tempat tinggalmu tentu ada pangan khas daerah. Carilah informasi melalui pengamatan, wawancara, maupun dari literatur tentang pangan khas daerahmu. Tuliskan menjadi sebuah daftar seperti contoh tabel di bawah ini.
- Pilih salah satu dari jenis pangan dari daftar tersebut yang paling disukai. Tulis dan gambarkan informasi tentang pangan tersebut pada kertas A4 dengan 500-1000 karakter.

Pangan Khas Daerah

Nama Daerah:

| No. | Nama Pangan | Jenis Kering ½ Jadi/ siap saji/ Minuman | Kering Masakan/Kue/ Minuman | Bahan Hewani/Nabati |
|------|-------------|---|-----------------------------|---------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| dst. | | | | |

Pangan khas daerah juga dapat dibagi berdasarkan bahan utamanya. Bahan utama pangan adalah bahan nabati dan hewani. Di Indonesia dengan keragaman olahan pangan yang kaya, produk pangan berbahan nabati lebih banyak daripada yang berbahan hewani.

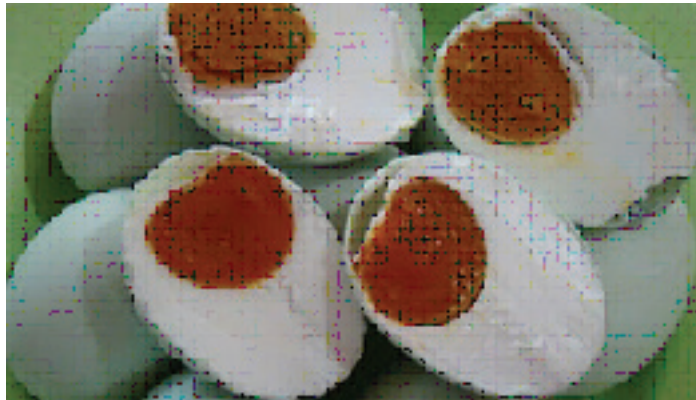
1. Produk Pangan Khas Daerah Hewani

Beberapa contoh produk pangan khas daerah hewani yang ada di Indonesia misalnya telur asin, dadih, ikan asin, dan rendang. Keempat produk ini sudah cukup dikenal di Indonesia, dan masih dapat terus dikembangkan, baik mutu produknya maupun kemasannya.

a. Telur Asin

Telur asin adalah makanan yang berbahan baku telur (mayoritas telur itik), yang dilakukan proses pengawetan dengan cara penggaraman atau diasinkan. Penambahan garam bertujuan untuk mengawetkan produk dan memberi cita rasa khas pada telurnya. Setelah dilakukan penggaraman, telur tersebut menjadi awet sampai 30 hari pada suhu ruang. Telur asin dikenal sebagai makanan khas daerah Brebes-Jawa Tengah, meskipun banyak daerah lain yang juga sudah membuatnya.

Telur asin yang ada saat ini dapat ditingkatkan salah satunya dengan memastikan ketersediaan bahan baku telur bebek dengan ukuran yang seragam dan mutu yang baik. Bahan baku yang baik harus diolah dengan tepat agar memiliki tingkat keasinan yang konsisten dan disesuaikan dengan selera pasar. Pengemasan yang baik dan menarik akan meningkatkan daya saing produk telur asin tersebut.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.6 Telur Asin dengan Bahan Baku Telur Bebek

b. Dadih

Dadih atau dadiah merupakan hasil fermentasi secara alamiah air susu kerbau dalam tabung bambu yang sudah lama dihasilkan di Sumatera Barat (Azima *et. al.*, 1999) dan Jambi (Sunarlim, 2009). Dadih merupakan produk fermentasi yang sangat kaya akan nilai gizi. Tantangan dan peluang peningkatan mutu produk dadih, diantaranya dengan inovasi rasa agar lebih disukai oleh banyak kalangan, proses produksi agar lebih higienis dan efisien, serta pengawetan dan pengemasan yang lebih baik.



Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/Yoghurt>

Gambar 4.7 Dadih dalam Tabung Bambu

c. Ikan Asin

Ikan asin adalah ikan laut yang diawetkan dengan penambahan garam dan penjemuran untuk mengurangi kadar airnya. Ikan asin merupakan makanan khas terutama di daerah pantai, yang dekat dengan sumber bahan bakunya. Ikan asin dapat ditemukan hampir di setiap daerah di Indonesia. Saat sangat disayangkan masih banyak ikan asin yang diolah dengan menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak diijinkan dan jumlah yang berlebih. Peluang wirausaha ikan asin adalah memproduksi ikan asin yang lebih higienis dan sehat serta juga membuat ikan asin yang *Ready To Eat* (RTE) agar konsumen langsung dapat mengkonsumsinya tanpa harus mengolahnya. Saat ini banyak konsumen lebih menyukai yang praktis dan terdapat pula konsumen yang tidak menyukai bau yang ditimbulkan saat memasak ikan asin di rumah.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.8 Ikan Asin

d. Rendang

Rendang adalah makanan berbahan dasar daging sapi, mempunyai cita rasa pedas, yang dalam pembuatannya diperkaya dengan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah, terutama cabe merah dan kelapa. Rendang semula adalah makanan khas Padang-Sumatera Barat, tetapi saat ini sangat mudah ditemui di berbagai kota di Indonesia bahkan dunia, karena cita rasanya yang relatif disukai oleh berbagai kalangan konsumen. Peluang pengembangan rendang adalah penyediaan rendang dengan berbagai level tingkat kepedasan, peningkatan mutu yang lebih baik dan seragam, serta peningkatan keawetan dengan bantuan pengemasan yang lebih baik.



Sumber: www.idebisnis.biz/

Gambar 4.9 Rendang dalam Kemasan Vacuum

2. Produk Pangan Khas Daerah Nabati

Produk pangan nabati khas daerah jumlahnya sangat banyak di Indonesia, hampir di setiap daerah mempunyai lebih banyak produk pangan khas daerah yang berbahan baku nabati. Beberapa contoh produk pangan khas daerah nabati yang ada di Indonesia misalnya asinan, *fruit leather* (kulit buah), keripik buah, dan mochi. Keempat produk ini juga sudah cukup dikenal di Indonesia, tetapi inovasi terhadap produk ini masih dapat terus dilakukan, baik inovasi produknya maupun kemasannya.

a. Asinan

Asinan merupakan jenis makanan yang terbuat dari buah-buahan atau sayuran segar, yang diberi kuah dengan paduan berbagai jenis bumbu, terutama cabe, gula, dan pengasam (asam jawa atau cuka makan). Asinan dikenal sebagai oleh-oleh khas dari kota Bogor-Jawa Barat, walaupun sudah banyak ditemukan juga di daerah lainnya. Tantangan dan peluangnya adalah peningkatan mutu asinan, tingkat keawetan, dan pengemasan yang lebih baik agar konsumen lebih nyaman dalam membawanya dan mengonsumsinya.



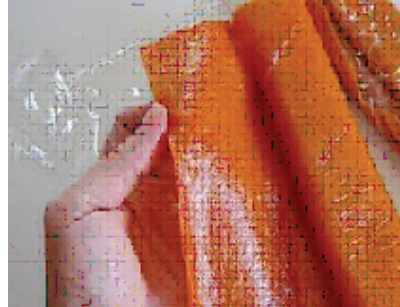
Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.10 Asinan dalam Kemasan Gelas

b. Fruit Leather

Fruit leather adalah jenis makanan dari buah-buahan, yang sudah diproses dengan cara penghancuran buah, pencetakan, yang kemudian dikeringkan. *Fruit leather* mulai dikembangkan di beberapa daerah di Indonesia yang mempunyai Sumber Daya Alam (SDA) buah-buahan yang melimpah, seperti di Jawa Barat dan Jawa Timur.

Tantangan dan peluang untuk wirausaha *fruit leather* ini masih sangat terbuka, karena pesaingnya masih sedikit, bahan baku melimpah, dan pasar cukup besar. Inovasi produk dan kemasan masih sangat terbuka lebar untuk dikembangkan.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.11 *Fruit Leather*

c. Keripik Buah

Keripik buah adalah keripik yang terbuat dari berbagai jenis buah-buahan yang diproduksi dengan menggunakan teknologi *vacuum frying*. Teknologi ini digunakan karena buah mengandung kadar air yang tinggi. Keripik buah banyak dikembangkan di berbagai daerah, terutama di Malang-Jawa Timur. Tantangan dan peluangnya sangat menarik, karena produk ini relatif sangat disukai oleh banyak kalangan. Peningkatan mutu produk, inovasi produk dan kemasan perlu dilakukan untuk dapat memasuki bisnis ini.



Sumber: berita.grosirkeripik.com/resep-keripik-apel-crispy/, <http://keripiknangka-top.blogspot.com/>

Gambar 4.12 Keripik Apel dan Keripik Nangka

d. Mochi

Mochi adalah makanan yang terbuat dari ketan yang ditumbuk sehingga lembut dan lengket, kemudian dibentuk sesuai selera. Makanan ini di Indonesia banyak ditemukan di Sukabumi-Jawa Barat, dengan bentuk dan kemasan yang saat ini sudah cukup membaik. Tantangan wirausaha mochi adalah stabilitas mutu terutama keawetan. Peluang wirausaha mochi adalah pengembangan variasi bentuk, rasa dan isi, serta kemasannya.



Sumber: <http://mochikarisma.blogspot.com/2012/01/mochi-kaswari-karisma.html>

Gambar 4.13 Mochi Khas Sukabumi

Tugas 2. Tantangan Pangan Khas Daerah

- Carilah informasi melalui pengamatan, wawancara, maupun dari literatur tentang pangan khas daerahmu atau daerah lain di nusantara.
- Diskusikan dengan teman tentang asal daerah, jenis pangan, tantangan yang ada saat ini.
- Tuliskan data dalam bentuk tabel seperti contoh di bawah ini.
- Buat presentasi yang informatif dan menarik dengan memanfaatkan paparan tulisan dan gambar.

Tantangan Pangan Khas Daerah

| No. | Nama Pangan-Daerah | Jenis Kering ½ Jadi/ Kering siap saji/ Masakan/Kue/ /Minuman | Tantangan |
|------|--------------------|--|--|
| 1 | Dadiah Minangkabau | Minuman | - Kurang awet - Kurang variasi rasa - Kemasan kurang menarik |
| 2 | Lontong sayur | Masakan (berkuah) | - Tidak awet |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| dst. | | | |

D. Bahan untuk Pengembangan Pangan Khas Daerah

Bahan yang digunakan dalam pengolahan pangan meliputi bahan baku atau bahan utama, bumbu, dan bahan tambahan pangan (BTP) yaitu bahan yang berfungsi untuk memperbaiki mutu produk yang diolah. Bahan baku dan bumbu sebaiknya dipilih yang mudah didapat dan tersedia dalam jumlah yang cukup di daerah sekitar.

1. Bahan Baku Utama

Bahan baku adalah bahan utama yang paling banyak penggunaannya pada sebuah produk pangan, misalnya untuk ikan asin bahan bakunya adalah ikan, untuk rendang bahan bakunya adalah daging sapi, untuk mochi bahan bakunya adalah tepung ketan putih, dan lainnya. Bahan baku dapat berupa bahan nabati dan hewani.

2. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Bahan Tambahan Pangan adalah bahan/campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk memperbaiki sifat atau bentuk produk pangan. Bahan Tambahan Pangan ditambahkan sesuai kepentingan dan tujuannya. Tidak setiap produk pangan diharuskan menggunakannya, melainkan dapat ditambahkan dengan tujuan untuk memperbaiki mutu produk pangan diantaranya sebagai berikut,

- Pemanis (*Sweetener*)
- Pembentuk gel (*Gelling agent*)
- Pengatur keasaman (*Acidity regulator*)
- Pengawet (*Preservative*)
- Pengembang (*Raising agent*)
- Pengemulsi (*Emulsifier*)
- Penguat rasa (*Flavour enhancer*)
- Perisa (*Flavouring*)
- Pewarna (*Colour*)

Bahan Tambahan Pangan yang banyak digunakan antara lain pemanis, pengawet, pewarna dan penguat rasa (flavour). Setiap BTP mempunyai fungsi dan tujuan tertentu dalam penggunaannya. Tiga hal yang harus diingat dalam penggunaan BTP adalah : (i) Gunakan BTP yang diijinkan, (ii) Gunakan dalam jumlah yang dibolehkan dan (iii) Gunakan jenis BTP yang sesuai dengan karakter produknya.

Latihan 2

Bahan tambahan pangan atau BTP salah satu fungsinya adalah untuk membuat produk menjadi lebih awet dan meningkatkan kualitas produk. Carilah informasi dari buku literatur, internet, dan wawancara tentang **cara pengawetan atau pengolahan yang ada di daerah sekitarmu atau di nusantara yang menggunakan bahan alami**. Tuliskan hasil penelitianmu dan buat laporan yang informatif dan menarik.

Tugas 3. Bahan Baku dan Bumbu Khas Daerah

- Di daerah tempat tinggalmu tentu ada bahan baku atau bahan bumbu khas daerah. Bahan tersebut dapat bahan hewani atau nabati. Carilah informasi melalui pengamatan, wawancara, maupun dari literatur tentang bahan baku tersebut.
- Tuliskan bahan-bahan menjadi sebuah daftar seperti contoh tabel di bawah ini.

Bahan-bahan Khas Daerah

Nama Daerah:

| No. | Nama Bahan (Daging/telur/susu/ikan/ buah/kacang dll) | Peluang Produk Pangan |
|------|--|-----------------------|
| 1 | Telur bebek (contoh) | Telur Asin (contoh) |
| 2 | Jeruk Kalamansi | Sirup dan selai |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| dst. | | |

Silahkan memodifikasi tabel ini sesuai dengan kebutuhan dan keinginanmu, sehingga menjadi lebih baik dan mudah dimengerti

E. Modifikasi Pangan Khas Daerah

Pangan khas daerah berasal dari beragam bahan yang bervariasi dan dapat berbeda di setiap daerah. Keragaman bahan tersebut membuka peluang mengembangkan produk pangan khas daerah yang lebih bervariasi lagi. Pengembangan produk pangan dapat dilakukan dengan melakukan modifikasi. Modifikasi dilakukan untuk beberapa **tujuan**, diantaranya memberikan **variasi rasa dan bentuk, memperpanjang usia produk agar lebih awet, dan meningkatkan tingkat higiene produk**. Modifikasi dapat **dilakukan terhadap bahan baku, proses dan tampilan produk akhir**. Modifikasi bahan dapat dilakukan untuk menghasilkan cita rasa dan aroma yang baru atau untuk pemanfaatan bahan baku yang ada di daerah sekitar. Modifikasi proses dapat dilakukan untuk menghasilkan tekstur pangan yang berbeda dan untuk meningkatkan keawetan serta higiene dari produk. Modifikasi tampilan dapat dilakukan dengan pembentukan pangan, penambahan hiasan, dan pengemasan.

Tantangan Pangan Khas Daerah

| No. | Nama Pangan-Daerah | Jenis Kering ½ Jadi/ Kering siap saji/ Masakan/Kue/ /Minuman | Peluang Modifikasi |
|------|--------------------|---|---|
| 1 | Dadiah Minangkabau | Minuman | - Modifikasi pada proses agar lebih higienis dan awet - Modifikasi pada varian rasa - Modifikasi pada kemasan |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| dst. | | | |

Silahkan memodifikasi tabel ini sesuai dengan kebutuhan dan keinginanmu, sehingga menjadi lebih baik dan mudah dimengerti

F. Langkah-langkah Pengolahan Pangan Khas Daerah (Asinan Bogor)

Cara pengolahan pangan khas daerah pada umumnya cukup sederhana dengan menggunakan metode dan alat yang sederhana pula. Modifikasi proses dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk. Salah satu contoh modifikasi proses produksi dimanfaatkan untuk membuat asinan menjadi lebih awet. Asinan yang merupakan makanan khas Bogor, pada umumnya hanya dapat bertahan satu hari pada suhu kamar. Alat dan mesin yang digunakan pun cukup sederhana, mudah didapat, dan harga yang dapat disesuaikan dengan kapasitas produksinya. Prinsip yang digunakan pada proses pengolahan asinan Bogor ini dapat digunakan untuk memodifikasi makanan khas daerah yang berbahan buah dan sayur.

Asinan di kota Bogor biasa dijual/disajikan dalam kemasan kantong plastik sederhana, dimana pencampuran bahan utama, yaitu buah atau sayur, dengan kuahnya dilakukan sesaat sebelum dibeli oleh konsumen. Asinan segar ini walaupun memiliki pH yang cukup rendah, cepat mengalami kerusakan,

karena tidak ada proses pemanasan setelah pengemasan. Penyebab utama kerusakan produk asinan adalah aktivitas bakteri yang dapat menyebabkan kebusukan. Proses pembusukan ini dapat dihambat dengan menerapkan teknologi proses panas pada pengolahan asinan. Teknologi ini akan membuat produk asinan menjadi lebih awet sehingga dapat didistribusikan lebih luas. Proses panas yang diterapkan untuk produk asinan adalah proses pasteurisasi karena pH-nya cukup rendah sehingga target utamanya adalah membunuh mikroba pembusuk.

Bahan yang digunakan dalam membuat asinan adalah buah-buahan (nenas, bangkuang, kedondong, pepaya dsb), dan kuah asinan. Alat-alat yang digunakan adalah kemasan cup, pisau, talenan, baskom, panci stainless steel (pengganti tangki pencampuran dan tangki pasteurisasi), kompor, *filling sealing machine* (boleh menggunakan yang manual, seperti pada Gambar 4.15), literan, timbangan, pH meter, refraktometer, dan lain-lain.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.15 Manual Cup Sealer

Pada dasarnya pembuatan asinan segar dengan asinan yang dipasteurisasi dalam kemasan hampir sama yaitu melalui proses persiapan buah (pencucian, pengupasan, pemotongan, perendaman larutan kapur, perendaman larutan cuka), dan persiapan kuah asinan.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.16 Proses Produksi Asinan

Buah yang akan digunakan untuk pembuatan asinan adalah buah mengkal (setengah matang) yang memiliki tekstur masih keras sehingga teksturnya masih tegar setelah melalui proses pasteurisasi. Buah-buahan ini harus melalui proses pendahuluan sebelum dimasukkan ke dalam kemasan. Pencucian buah dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada buah. Pengupasan bertujuan untuk menghilangkan kulit dan bagian yang tidak dapat dimakan lainnya. Buah yang telah bersih dipotong-potong dengan bentuk dan ukuran tertentu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Untuk membuat tekstur potongan buah menjadi lebih tegar dilakukan perendaman dalam air kapur. Selanjutnya potongan buah tersebut direndam dalam larutan cuka 1% untuk mengkondisikannya pada pH asam. Potongan buah ini siap dimasukkan ke dalam kemasan.

Potongan buah dan kuah asinan diisikan ke dalam kemasan dengan perbandingan tertentu. Pada proses pengisian ini harus memperhatikan keseragaman jumlah buah sebagai bahan padat. Keseragaman ini sangat penting untuk pencapaian proses panas yang optimal bagi keseluruhan produk. Jika pada pengisian ini tidak seragam maka panas yang diterima produk dalam tiap kemasan akan berbeda. Pada proses pengisian, kuah bumbu harus dalam keadaan panas untuk menciptakan kondisi *hot filling*.

Kemasan yang telah terisi harus segera ditutup untuk menghindari kontaminasi. Setelah itu dilakukan pasteurisasi pada suhu 65°C selama 55 menit. Untuk menghindari *over cooking* dan memberikan *shock thermal* pada bakteri termofilik, produk yang telah dipasteurisasi didinginkan dengan air mengalir sampai mencapai suhu 40°C.

1. Proses Pengolahan Asinan

Pengolahan asinan meliputi persiapan buah dan persiapan kuah asinan. Setiap jenis buah memerlukan perlakuan yang berbeda, untuk mendapatkan kualitas terbaik.

a. Persiapan Bengkuang

- Buah-buahan yang akan digunakan disortir, dipilih buah yang utuh dan tidak busuk.
- Dilakukan pencucian dengan air bersih hingga bersih.
- Pengupasan dan pemotongan buah. Ukuran potongan buah sesuaikan dengan kebutuhan.
- Potongan buah direndam dalam larutan kapur 4% selama 2 jam.
- Potongan buah ditiriskan kemudian direndam dalam larutan cuka 1% (dalam air matang) selama 1 jam.
- Potongan buah ditiriskan dan dibilas air matang.

b. Persiapan Kedondong

- Buah-buahan yang akan digunakan disortir, dipilih buah yang utuh dan tidak busuk.
- Dilakukan pencucian dengan air bersih hingga bersih.
- Pengupasan dan pemotongan buah. Buah dipotong memanjang dengan ketebalan sesuai dengan kebutuhan.
- Potongan buah dibilas dalam air bersuhu 90°C selama 1 menit.
- Potongan buah ditiriskan kemudian direndam dalam larutan garam 2% selama 24 jam.
- Potongan buah ditiriskan dan dibilas air matang.

c. Persiapan Nenas

- Buah-buahan yang akan digunakan disortir, dipilih buah yang utuh dan tidak busuk.
- Dilakukan pencucian dengan air bersih
- Pengupasan dan penghilangan mata dilanjutkan dengan pemotongan buah. Buah dipotong melintang dengan ketebalan 1 cm, bagian hati dibuang, potongan buah dipotong lagi dengan ukuran sesuai dengan kebutuhan.
- Potongan buah direndam dalam larutan kapur 0.2% selama 2 jam.
- Potongan buah ditiriskan dan dibilas air matang.

d. Persiapan Pepaya

- Buah pepaya akan digunakan disortir, dipilih buah yang utuh dan masih mengkal.
- Dilakukan pencucian dengan air bersih.
- Pengupasan dan pemotongan buah. Buah dipotong melintang dengan ukuran sesuai dengan kebutuhan.
- Potongan buah direndam dalam larutan kapur 0.2% selama 2 jam.
- Potongan buah ditiriskan dan dibilas air matang.

e. Pembuatan Kuah Asinan

- Campuran bahan untuk kuah asinan (gula, cuka, cabe, garam) direbus sampai mendidih selama 10 menit.
- Kuah asinan disaring dengan kain saring.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.17 Pembuatan Kuah Asinan

f. Pengisian dan Penutupan

- Pikel buah dengan perbandingan tertentu dimasukkan dalam kemasan cup (bengkuang 35%, pepaya 35%, kedondong 15%, dan nenas 15%) hingga total campuran buah mencapai 105 – 110 g).
- Kuah dimasukkan ke dalam *cup* hingga berat totalnya mencapai 125 – 130 g (sesuai dengan kapasitas kemasan).



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.18 Pengisian dan Penutupan

g. Pasteurisasi dan Pendinginan

- Produk dipasteurisasi pada suhu 65°C selama 55 menit.
- Didinginkan dengan air mengalir sampai suhu mencapai 40°C.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.19 Proses Pasteurisasi

h. Pengemasan dan Pelabelan

- Setelah dilakukan proses pendinginan, dan diangin-anginkan (agar airnya kering), dilakukan pemberian label.
- Kemudian dikemas ke dalam karton.
- Setelah itu sebelum dipasarkan, dilakukan inkubasi 2-3 hari, untuk melihat kestabilan mutu produk tersebut.
- Pada karton ditulis saran cara penanganan produk tersebut, yaitu harus disimpan di suhu sejuk, tidak boleh terkena sinar matahari langsung, tidak boleh langsung berhubungan dengan lantai/dinding, dan batas maksimum penumpukan karton adalah 10 karton.



Sumber: Dokumen Kemendikbud

Gambar 4.20 Kemasan dan Label Asinan

Tugas 4. Modifikasi Produk Pangan Khas Daerah

Mengacu pada Tugas 3. Bahan Baku dan Bumbu Khas Daerah

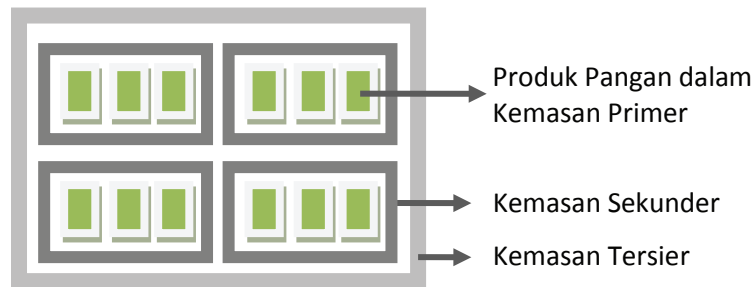
- Buatlah kelompok yang terdiri dari 5-9 orang anggota
- Pilih salah satu jenis pangan khas daerah. Pilihan pangan dapat disamakan dengan pilihan pada **Latihan 3**.
- Buat rancangan modifikasi yang akan dilakukan
- Buat daftar bahan baku, bumbu, BTP, dan kemasan primer
- Buat tahapan pengolahan dan pengemasannya
- Tuliskan dalam sebuah laporan tentang **Perencanaan Modifikasi Produk Pangan Khas Daerah**

G. Pengemasan dan Pemasaran

1. Pengemasan

Pada produk pangan proses pengemasan berkaitan erat dengan proses pengolahan produk. Pengemasan berperan penting dalam menentukan keawetan produk pangan yang dikemasnya. Kemasan pangan mempunyai tujuan melindungi produk dari pengaruh lingkungan seperti uap air, dan mikroorganisme. Kemasan juga berfungsi melindungi produk pangan dari benturan yang dapat menyebabkan kerusakan pada bentuk dan isi kemasan. Kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk pangan disebut kemasan primer.

Kemasan juga berfungsi untuk penanganan (memudahkan penanganan produk), distribusi, memberikan informasi, dan menjadi daya tarik bagi pembeli. Pada kemasan harus dicantumkan keterangan dan informasi teknis tentang produk pangan yang ada di dalamnya, seperti berat bersih, kandungan bahan, dan keterangan kadaluarsa. Keterangan ini biasanya dicantumkan di kemasan sekunder. Kemasan sekunder adalah kemasan yang tidak bersentuhan langsung dengan produk pangan, melainkan digunakan pada bagian luar kemasan primer. Kemasan yang digunakan untuk distribusi jarak jauh adalah kemasan tersier, yang dapat memuat beberapa kemasan sekunder.



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.21 Kemasan Primer, Sekunder dan Tersier

Kemasan untuk produk pangan mempunyai beberapa persyaratan, diantaranya yaitu :

- Kemasan harus dapat melindungi isi dari pengaruh lingkungan dan saat distribusi. Misalnya kripik akan lembek jika kemasannya tidak dapat menahan H_2O yang masuk melalui pori-pori.
- Kemasan harus menjadi media penandaan terhadap barang yang dikemas, sehingga pelabelan harus tercetak dengan jelas dan komplit.
- Kemasan harus mudah dibuka dan mudah ditutup kembali serta berdesain atraktif.
- Kemasan harus dapat mempromosikan diri sendiri bila dipajang di etalase toko atau swalayan.
- Bahan kemasan akan lebih baik jika ramah lingkungan dan dapat di daur ulang.

Salah satu bagian penting dari kemasan adalah label dan pelabelan, yang mempunyai tiga fungsi pengemasan yaitu fungsi identifikasi, fungsi membantu penjualan produk, dan fungsi pemenuhan peraturan perundang-undangan. Fungsi label sebagai *fungsi identifikasi*, mengandung pengertian bahwa kemasan harus berbicara kepada konsumen; memberikan informasi tentang bahan yang dikemas, cara menggunakan produk (*how to use*), cara menangani produk, tanggal kadaluarsa, komposisi produk, volume/bobot, siapa produsennya, lokasi produksi, *customer service*, cara penanganan kemasan bekas, dan identifikasi persyaratan lingkungan.

Fungsi label sebagai fungsi **membantu penjualan produk**, maka kemasan harus menjadi promosi bagi dirinya dan meliputi warna, foto/gambar. Label sebagai fungsi **pemenuhan peraturan perundang-undangan**, memiliki konsekuensi bahwa hal yang tercantum dalam label harus sesuai dengan kandungan bahan pangan tersebut; tidak boleh mengecoh konsumen; label halal dapat dipertanggungjawabkan; tanggal kadaluarsa harus benar; serta ada nomor registrasi dari Badan Pengawas

Obat dan Makanan (BPOM). Undang-Undang pangan No.18 Tahun 2012 Pasal 96 bab VIII menyebutkan bahwa, "Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia, pangan yang dikemas untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label pada kemasannya.

Label sebagaimana yang dimaksud pada UU tersebut adalah memuat sekurang-kurangnya mengenai : (i) nama produk; (ii) daftar bahan yang digunakan; (iii) berat bersih atau isi bersih; (iv) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor; (v) halal bagi yang dipersyaratkan; (vi) tanggal dan kode produksi; (vii) tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa; (viii) nomor izin edar bagi Pangan Olahan; dan (ix) asal usul bahan Pangan tertentu.

Tugas 5. Jenis Kemasan

- Kemasan ada beragam jenis, material, dan bentuknya. Carilah informasi dari berbagai sumber tentang jenis-jenis kemasan.
- Buatlah daftar jenis kemasan yang diketahui, beserta contohnya
- Sebutkan kelebihan dan kekurangan dari jenis-jenis kemasan tersebut

Jenis-jenis Kemasan

| No. | Jenis Kemasan | Material | Kelebihan | Kekurangan |
|------|---------------|----------|-----------|------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| dst. | | | | |

2. Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk mencapai tujuan usaha dalam rangka mendapatkan laba yang direncanakan. Beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam menjalankan kegiatan pemasaran suatu produk antara lain jenis produk, persaingan produk, kebutuhan pasar, tujuan pemasaran, dan hal lain yang berhubungan dengan produk itu sendiri seperti: harga jual, kualitas, dan kemasannya.

Perlu dilakukan strategi yang tepat untuk menunjang keberhasilan pemasaran produk. Salah satu strategi pemasaran yang dapat digunakan adalah 4P, yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Place* (Tempat), dan *Promotion* (Promosi).

a. Product (Produk)

Beberapa hal yang penting diperhatikan mengenai produk adalah :

- Kualitas yang mampu menjawab dan memuaskan keinginan konsumen,
- Kuantitas yang sanggup memenuhi kebutuhan pasar,
- Penciptaan produk baru yang inovatif sesuai keinginan konsumen,
- Penciptaan nilai tambah pada produk,
- Penciptaan produk yang mempunyai daur hidup (*life cycle*) panjang (jangan cuma *booming* sesaat).

Pengembangan produk asinan yang telah diperkenalkan, adalah untuk menjawab beberapa hal tersebut di atas. Perbaikan kualitas produk yang mempunyai daya simpan lebih lama, serta kemasannya yang lebih baik diharapkan dapat menjadikan produk yang lebih cocok untuk oleh-oleh.

b. Price (Harga)

Pada penetapan harga produk, beberapa hal yang perlu dipertimbangkan adalah:

- Mempertimbangkan harga pokok produksi
- Menyesuaikan harga produk dengan pasar yang kita bidik
- Melakukan perbandingan harga dengan produk sejenis yang sudah ada di pasar.

Pada produk asinan yang dicontohkan pada bab ini, penetapan harga dapat didasarkan pada harga pokok produksi dan harga produk pesaing.

c. Place (Tempat)

Beberapa pertimbangan dalam penetapan tempat menjual produk, bisa dilakukan sebagai berikut:

- Lokasi penjualan sebaiknya yang mudah dijangkau konsumen
- Lokasi penjualan yang memiliki fasilitas yang memuaskan konsumen.

- Lokasi yang mempunyai nilai tambah: ada arena bermain anak dan keluarga, suasana belanja dan bertamasya, konsep “one stop shopping”

Produk asinan yang dijadikan contoh pada bab ini dapat dijual di pusat oleh-oleh, di tempat wisata atau di restoran di tempat wisata.

d. **Promotion (Promosi)**

Beberapa saluran promosi yang dapat digunakan dalam membantu meningkatkan penjualan produk, dapat melalui media sosial, blog dan/atau website. Juga dapat dilakukan dengan mengikuti bazar-bazar yang banyak dilakukan oleh berbagai instansi/organisasi di lingkungan sekitar.

Tugas 6. Pemasaran

Mengacu pada Tugas 3. Bahan Baku dan Bumbu Khas Daerah

- Buatlah strategi pemasaran 4P terhadap produk pangan khas daerah yang dipilih.
- Diskusikan dalam kelompok
- Buatlah presentasi yang informatif dan menarik tentang strategi pemasaran yang akan dilakukan dengan 4P

Strategi Pemasaran 4 P

Nama Produk:

| Strategi | Penjelasan strategi |
|------------------|---------------------|
| <i>Product</i> | |
| <i>Price</i> | |
| <i>Place</i> | |
| <i>Promotion</i> | |

H. Perencanaan Wirausaha

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.

Perencanaan pendirian usaha akan memberikan uraian tentang langkah-langkah apa saja yang harus diambil, agar sesuai sasaran, baik berupa target, petunjuk pelaksanaan, jadwal waktu, strategi, taktik, program biaya, dan kebijaksanaan. Perencanaan pendirian usaha yang dibuat secara tertulis merupakan perangkat yang tepat untuk mengendalikan usaha agar fokus pelaksanaan usahanya tidak menyimpang.

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.

Pada kesempatan ini akan coba dibuat tahapan pengembangan wirausaha yang dilakukan untuk membuat usaha asinan dalam kemasan cup mangkok.

1. Pemilihan Jenis Usaha

Pada bagian ini harus diuraikan dengan **jelas alasan memilih usaha** yang ditetapkan. Di bawah ini akan diuraikan contoh mengapa memilih asinan sebagai pilihan

Contoh

Asinan merupakan salah satu produk makanan khas Bogor yang banyak digemari konsumen. Rasa asinan yang segar, memang relatif sangat disukai, begitu pula dengan harganya yang relatif terjangkau. Hal tersebut menjadi alasan mengapa produk ini sangat digemari oleh banyak kalangan.

Bahan baku asinan sangat mudah didapat dan dapat pula disesuaikan dengan ketersediaan buah dan sayur yang ada di setiap daerah. Proses pengolahannya pun cukup sederhana, tidak memerlukan banyak investasi peralatan, hal ini menjadi pilihan menarik untuk memulai usaha ini.

Sejatinya, produk asinan ini bukan produk baru bagi masyarakat kita, namun dengan menambahkan sedikit inovasi dalam hal rasa dan kemasan, akan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen memilih produk ini. Saat ini kendala dari asinan tersebut adalah keawetan dan kemasan yang kurang nyaman untuk dibawa dijadikan oleh-oleh. Pemilihan bahan baku dan bahan kemasan yang baik, tentu akan meningkatkan daya simpan (keawetan) dari produk ini serta kemudahan membawa sehingga cocok untuk oleh-oleh.

2. Nama Perusahaan

Kamu harus memberikan nama usaha yang akan dikembangkan. Jika kamu ingin bentuk usaha berbadan hukum dapat dalam bentuk CV, FIRMA, Koperasi atau PT. Mari kita ambil contoh dalam pengembangan usaha Asinan Bogor, perusahaan ini diberi nama CV. Pangan Sukses Makmur, dengan pendiri perusahaan terdiri atas tiga orang.

3. Lokasi Perusahaan

Lokasi usaha ditentukan di daerah yang dekat dengan bahan baku, tidak jauh dari lokasi rumah para pengelola, dan tidak terlalu jauh juga dari jangkauan pasar yang akan dituju. Tahap awal dapat menggunakan salah satu ruangan di rumah atau menyewa rumah sekitar tempat tinggal.

4. Perijinan Usaha

Ijin usaha yang disiapkan, antara lain NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) dari kantor pajak, akte notaris dari kantor notaris, SIUP/TDP dari Dinas Perindustrian Kota/Kabupaten dan Ijin PIRT dari Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten, serta pendaftaran merek pada Departemen Kehakiman.

5. Sumber Daya Manusia (SDM)

Dalam bagian ini harus dapat ditentukan jumlah SDM yang diperlukan. Contoh keperluan SDM yang diperlukan untuk usaha Asinan Bogor,

- a. Tiga orang pendiri, yang mempunyai tugas masing-masing sebagai:
(i) Penanggung jawab produksi, (ii) Penanggungjawab pemasaran, dan (iii) Penanggungjawab administrasi dan keuangan.
- b. Enam orang karyawan, yaitu 3 (tiga) orang untuk bagian produksi, 2 (dua) orang untuk bagian pemasaran dan 1 (satu) orang untuk bagian administrasi.

6. Aspek Produksi

Di bagian ini diuraikan semua aspek produksi secara detail meliputi peralatan yang diperlukan, bahan baku, bahan kemasan, bahan tambahan pangan dan teknologi proses pengolahannya. Di bawah akan dipaparkan contoh aspek produksi usaha Asinan Bogor.

Pada Tabel 1 dapat dilihat peralatan yang diperlukan untuk memproduksi asinan sebanyak 500 cup per hari.

Tabel 1. Peralatan yang dibutuhkan untuk produksi asinan 500 cup/hari

| No | Jenis Alat | Spesifikasi | Jumlah (Unit) |
|----|------------------------------|---|---------------|
| 1 | Cup sealer manual | Manual, dengan diameter ukuran <i>seal</i> 82 dan 92 mm | 1 |
| 2 | Pisau | Terbuat dari <i>stainless steel</i> | 5 |
| 3 | Talenan | Terbuat dari teflon | 5 |
| 4 | Baskom plastik | Terbuat dari bahan <i>food grade</i> | 5 |
| 5 | Panci <i>Stainless Steel</i> | Terbuat dari SS 304 | 2 |
| 6 | Kompore | Dilengkapi dengan regulator bertekanan | 1 |
| 7 | Literan | Ukuran 1000 mL | 2 |
| 8 | Timbangan | Digital | 1 |
| 9 | pH Meter | Hand pH meter | 1 |
| 10 | Refraktometer | Hand Refraktometer 0-28 °Brix | 1 |
| 11 | Alat lainnya | Sendok, pinset dan alat bantu lainnya | 1 pkt |

Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP) dan kemasan yang dibutuhkan dalam pembuatan Asinan Bogor dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Bahan Baku, BTP dan Kemasan Asinan Bogor

| No | Bahan Baku | Spesifikasi |
|----|-----------------|---|
| 1 | Bengkuang | Segar dan tidak busuk |
| 2 | Pepaya | Mengkal (matang 75%) |
| 3 | Kedondong | Tua tidak busuk |
| 4 | Nenas | Mengkal dan masih keras |
| 5 | Bumbu-bumbu | Dibuat dari bahan yang baik dan tidak busuk |
| 6 | Kemasan mangkok | Gunakan yang tahan suhu di atas pemanasan 85°C. |
| 7 | Tutup mangkok | Gunakan yang tahan suhu di atas pemanasan 85°C. |
| 8 | Kardus | <i>Double Corrugated Cartoon</i> |
| 9 | Sendok | Plastik <i>food grade</i> |
| 10 | Lakban | Plastik |

Tenaga kerja yang dibutuhkan untuk produksi asinan 500 cup per hari dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam usaha

| Jumlah Tenaga Kerja | | | |
|---------------------|--------|----------------------------|--------|
| Produksi | | Pemasaran dan Administrasi | |
| Pria | Wanita | Pria | Wanita |
| 1 | 2 | 2 | 1 |

Pada tahap ini kamu harus menjelaskan dengan lengkap **tahapan proses pengolahan** untuk produk yang kamu pilih.

Pada produk asinan, pengolahan asinan adalah sebagai berikut :

- Siapkan buah-buahan yang akan digunakan, seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya tentang pengolahan dan pengemasan asinan
- Siapkan bumbu, cabe dihancurkan lalu disaring, gula dilarutkan juga disaring, dimasukkan ke dalam panci *stainless steel*, dicampur dengan garam dan cuka
- Siapkan *cup sealer machine*, atur suhunya
- Siapkan kemasan *cup* mangkok dan tutupnya

- Lakukan pengisian, dengan aturan seperti pada sub bab E tentang pengolahan dan pengemasan asinan
- Pasteurisasi, suhu 75-80°C selama 30 menit
- Pendinginan dengan air mengalir
- Pengemasan

7. Aspek Keuangan

Diasumsikan dalam satu kali proses produksi akan diproduksi 500 mangkok asinan, masing-masing berisi 240 gram asinan (buah dan kuah).

Perhitungan biaya produksi meliputi biaya investasi, biaya tetap, dan tidak tetap (variabel) untuk asinan disajikan berikut ini. Hal ini untuk menjadi bahan pembelajaran jika akan membuat perencanaan kewirausahaan jenis produk lainnya.

a. Investasi Alat dan Mesin

Investasi alat dan mesin, yaitu pembelian perlengkapan alat dan mesin produksi yang dibutuhkan untuk proses produksi. Alat dan mesin produksi yang dibeli harus sesuai dengan kapasitas produksi, dan hal teknis lainnya, seperti ketersediaan daya listrik, dan lainnya. Pada proses produksi asinan, alat dan mesin yang dibutuhkan pada Tabel 4.

Tabel 4. Investasi alat dan mesin asinan

| No | Jenis Alat | Jumlah (Unit) | @(dalam ribu Rp) | Σ (dalam ribu Rp) |
|--|------------------------------|---------------|------------------|-------------------|
| 1 | <i>Cup sealer manual</i> | 1 | 1.200 | 1.200 |
| 2 | Pisau | 5 | 20 | 100 |
| 3 | Talenan | 5 | 15 | 75 |
| 4 | Baskom plastik | 5 | 25 | 125 |
| 5 | Panci <i>Stainless Steel</i> | 2 | 300 | 600 |
| 6 | Kompore | 1 | 600 | 600 |
| 7 | Literan | 2 | 20 | 40 |
| 8 | Timbangan | 1 | 200 | 200 |
| 9 | pH Meter | 1 | 400 | 400 |
| 10 | Refraktometer | 1 | 1.500 | 1.500 |
| 11 | Alat lainnya | 1 pkt | 200 | 200 |
| Jumlah (Rp) | | | | 5.040 |
| Biaya Penyusutan/bulan = total investasi/umur alat = (5.040/60 bulan) | | | | 84 |

b. Biaya Tidak tetap (Variabel)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah produksi, jadi sifatnya tidak tetap, dapat berubah sesuai jumlah produksinya. Biaya tidak tetap ini, biasanya meliputi biaya bahan baku, bahan pembantu, dan bahan kemasan. Pada proses produksi asinan, kebutuhan bahan baku pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Tidak Tetap Asinan

| No | Bahan baku | Jumlah | @ (ribu Rp) | Harga (ribu Rp) |
|------------------------------------|-----------------|----------|-------------|-----------------|
| 1 | Bengkuang | 30 kg | 8 | 240 |
| 2 | Pepaya | 30 kg | 3 | 90 |
| 3 | Kedondong | 18 kg | 10 | 180 |
| 4 | Nenas | 18 kg | 5 | 90 |
| 5 | Bumbu-bumbu | 70 liter | 5 | 350 |
| 6 | Kemasan mangkok | 525 | 0,3 | 157,5 |
| 7 | Tutup mangkok | 525 | 0,05 | 26,25 |
| 8 | Kardus | 22 | 2 | 44 |
| 9 | Sendok | 525 | 0,08 | 42 |
| 10 | Lakban | 2 | 10 | 20 |
| Jumlah per satu kali produksi (Rp) | | | | 1.221,75 |
| Jumlah per bulan (Rp) | | | | 24.435 |

c. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan yang jumlahnya tetap setiap bulannya, berapa pun jumlah produksinya. Biaya tetap meliputi biaya tenaga kerja, listrik/air, gas, penyusutan alat, dan lainnya. Pada produk asinan biaya tetap yang dibutuhkan tersaji pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Tetap Asinan

| Items | Jumlah (dalam ribu Rp) |
|---|------------------------|
| Tenaga kerja tetap (6 orang x Rp 750.000) | 4.500 |
| Listrik/air | 1.500 |
| Gas | 1.200 |
| Penyusutan alat | 84 |
| Biaya lainnya | 100 |
| Total biaya per bulan | 7.384 |
| Total biaya per hari | 369,2 |

d. Total Biaya

Total biaya adalah jumlah keseluruhan biaya tidak tetap dan biaya tetap. Pada proses produksi asinan, total biaya yang dibutuhkan adalah

$$\begin{aligned}\text{Total biaya} &= \text{Biaya variabel} + \text{Biaya tetap} \\ &= \text{Rp } 1.221.750 + \text{Rp } 369.200 \\ &= \text{Rp } 1.569.950\end{aligned}$$

e. Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah harga pokok dari suatu produk, dimana jika dijual dengan harga tersebut, maka produsen tidak untung dan juga tidak rugi. HPP ditentukan untuk dapat menentukan harga jual, dimana harga jual adalah HPP ditambah margin keuntungan yang akan diambil.

Untuk produk asinan ini HPP nya adalah :

$$\begin{aligned}\text{Total Biaya} / \text{Jumlah produksi} \\ \text{Rp } 1.569.950,- / 500 = \text{Rp. } 3.140,-\end{aligned}$$

f. Harga Jual

Harga jual adalah harga yang harus dibayarkan pembeli untuk mendapatkan produk tersebut. Harga jual dapat ditentukan dengan mempertimbangkan HPP dan juga produk pesaing. Harga jual ini meliputi harga dari pabrik dan harga konsumen. Harga dari pabrik tentu lebih murah, karena saluran distribusi (agen, toko, *counter*, dll) tentu juga harus mendapatkan keuntungan.

Pada produk asinan dalam kemasan mangkok ini, melihat HPP nya yaitu Rp 3.140,- dan produk pesaing dengan volume yang relatif sama dijual berkisar Rp 6.000,- sampai Rp 8.000,-, maka ditetapkan harga jual dari pabrik adalah Rp 5.000,- (pada Tabel 7), dengan harapan di tingkat konsumen harganya adalah Rp 6.000,- sampai Rp 7.000,-

Tabel 7. Harga jual asinan

| No | Satuan | Harga satuan (dalam ribu Rp) |
|----|-----------------------|---------------------------------|
| 1 | Mangkok 240 gram | 5 |
| 2 | Karton isi 12 mangkok | 60 |

g. Penerimaan Kotor

Penerimaan kotor adalah jumlah penerimaan uang yang didapatkan oleh perusahaan, sebelum dipotong total biaya. Pada produksi asinan ini, jumlah penerimaan kotor pada Tabel 8.

Tabel 8. Penerimaan kotor asinan

| Jenis Kemasan | Jumlah (cup) | Satuan (Rp) | Total (Rp) |
|---------------|--------------|-------------|------------|
| Mangkok 240 g | 500 | 5.000 | 2.500.000 |
| Total (Rp) | | | 2.500.000 |

h. Pendapatan Bersih (Laba)

Pendapatan bersih adalah jumlah penerimaan uang yang didapatkan oleh perusahaan, setelah dipotong total biaya.

Pada produksi asinan ini, jumlah penerimaan bersih adalah :

$$\begin{aligned}\text{Pendapatan Bersih} &= \text{Penerimaan kotor} - \text{Total biaya} \\ &= \text{Rp } 2.500.000 - \text{Rp } 1.569.950 \\ &= \text{Rp } 930.050\end{aligned}$$

Jadi perkiraan pendapatan untuk satu kali produksi, yaitu sebanyak 500 mangkok asinan, akan mendapatkan laba/keuntungan sebesar Rp 930.050,- (sembilan ratus ribu lima puluh rupiah).

8. Aspek Pemasaran

Ada banyak cara untuk memasarkan produk asinan ini, tentu disesuaikan dengan kapasitas produksi yang sudah dibuat.

- Tahap pertama dimulai dengan yang kecil, kenalkan asinan kepada teman teman dekat, teman sekolah, tetangga di sekitar komplek, atau teman bermain. Berilah sedikit tes produk agar mereka bisa mencicipi asinan buah buatan kamu supaya mereka tertarik membeli.
- Bila asinan mulai dapat diterima dan banyak penggemar, mulailah merambah pasar baru dengan menitipkannya di warung, di toko, atau di kantin sekolah
- Manfaatkanlah teknologi internet dan *social network* seperti Facebook dan *twitter* sebagai sarana penjualan yang lain, perbanyaklah teman dan *follower*, untuk memperluas pemasaran. Dapat juga dengan membuat blog gratis atau website yang berbayar dengan harga yang relatif terjangkau.

- d. Gunakan penjualan yang kreatif yang hanya sedikit orang menjalaninya. Sebagai contoh dapat memanfaatkan munculnya fenomena “pasar kaget” di hampir setiap kota di Indonesia, juga saat ada momen “*Car free day*”, atau pada kesempatan lainnya

Pengolahan asinan hanya satu contoh usaha yang dapat dikembangkan dengan mudah dan murah. Usaha ini dapat dimulai saat kita masih duduk di bangku sekolah, tentu dengan mengatur jadwal sebaik mungkin, sehingga kegiatan sekolah tidak terganggu. Teman dan guru kita di sekolah, dapat menjadi pasar kita yang utama, yang jika berkembang dapat dilanjutkan ke sekolah lainnya yang ada dalam satu wilayah tempat kita tinggal.

Hal besar itu dimulai dari hal yang kecil, dan dimulai saat ini. Seorang wirausahaan itu seorang yang dapat menangkap peluang dengan cepat, bahkan seonggok rongsokan bisa dirubah menjadi sebungkah emas oleh seorang yang mempunyai jiwa wirausaha. Kamukah satu diantaranya?

Seorang karyawan, membangun karirnya dari nol sampai puncak karir, tetapi dia tetap tidak dapat mewariskan posisinya tersebut pada keluarganya. Tetapi seorang wirausahawan, walaupun hanya mempunyai warung saja, dia adalah orang hebat, karena sudah mampu memberikan warisan yang berharga untuk keluarganya.

Pilihan berwirausaha, adalah pilihan cerdas. Saat kamu bekerja di suatu perusahaan/instansi, kamu sedang turut membantu membangun suatu istana, sayangnya istana itu bukan milik kamu. Tetapi saat kita memutuskan berwirausaha, maka kita sedang membangun istana milik kita sendiri.

Tugas 7. Membuat Perencanaan Wirausaha

Mengacu pada Tugas 3. Bahan Baku dan Bumbu Khas Daerah

- Buatlah kelompok yang terdiri atas 5-8 orang anggota
- Pilih satu jenis pangan khas daerah
- Buat perencanaan wirausaha yang lengkap
- Presentasikan di depan kelas

I. Simulasi Wirausaha Produk Modifikasi Pangan Khas Daerah

Pada pembelajaran sebelumnya telah dipelajari pengertian tentang produk pangan khas daerah, keragaman tantangan dan potensi modifikasi, teknik dan alat produksi, pengembangan ide produk dan perencanaan produksi, penghitungan biaya serta pengemasan dan produksi. Pada setiap bagian pembelajaran telah dibuat tugas-tugas dengan kesatuan tema yaitu untuk membuat sebuah produk pangan khas daerah. Simulasi wirausaha produk pangan khas daerah adalah bagian terakhir dari pembelajaran. Pada pembelajaran ini produk pangan khas daerah yang telah direncanakan akan diproduksi, dikemas, serta dijual.

Proyek simulasi dilaksanakan dalam kelompok. Setiap kelompok mendiskusikan target penjualan dan strategi pencapaian target. Anggota kelompok akan bermusyawarah untuk pembagian tugas secara adil dan sesuai kompetensi agar tujuan kelompok dapat tercapai dengan efektif dan efisien. Kegiatan yang akan dilakukan di dalam proyek ini terdiri atas tiga tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tahapan pertama adalah persiapan organisasi dan perencanaan produksi. Organisasi usaha adalah kelompok proyek. Penyusunan struktur dan pembagian kerja dimusyawarahkan dengan seluruh anggota kelompok.

Perencanaan produksi telah dilakukan melalui tugas-tugas pada pembelajaran sebelumnya, dan dapat disesuaikan dengan perkembangan yang ada.

Tahap kedua adalah produksi hingga penjualan. Masing-masing kelompok melakukan pengolahan modifikasi pangan khas daerah dengan jumlah sesuai kesepakatan kelompok, dengan pertimbangan kapasitas produksi dan target penjualan. **Tahapan ketiga** adalah evaluasi. Proses evaluasi dapat menggunakan metode analisis SWOT (*Strenght, Weakness, Opportunities, dan Treats*) yaitu dengan cara menguraikan kekuatan (*Strenght*), kelemahan (*Weakness*), peluang (*Opportunities*), dan ancaman dari luar (*Treats*) dari produk pengolahan yang telah dibuat, proses produksi, proses pemasaran dan distribusi, serta pasar sasaran.

Tahap 1

1. Pembentukan organisasi dan pembagian tugas
2. Menetapkan target dan strategi
3. Membuat jadwal kegiatan
4. Menetapkan biaya produksi dan harga jual, pembiayaan serta alur keuangan



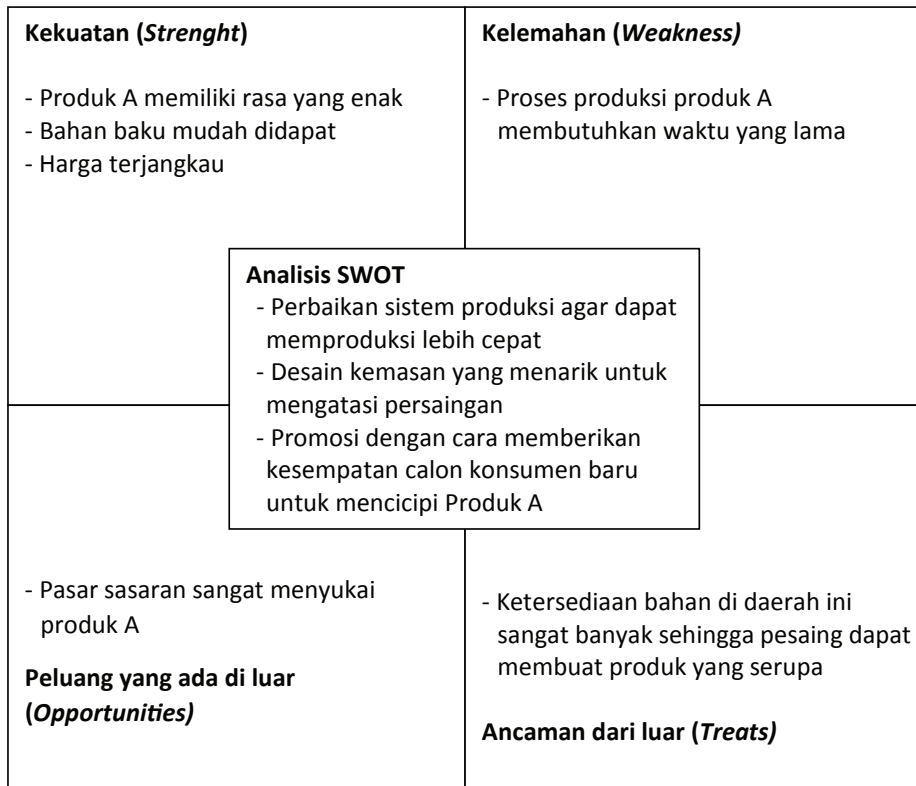
Tahap 2

5. Melakukan Produksi
6. Melakukan *Quality Control* (QC)
7. Melakukan Pengemasan
8. Melakukan Promosi, Penjualan dan Distribusi



Tahap 3

9. Evaluasi Kinerja dan Keuangan
10. Penyusunan Laporan Evaluasi



Sumber: Dokumen Kemdikbud

Gambar 4.22 Contoh Bagan Analisis SWOT

Daftar Cek Proyek Simulasi

- ✓ Diskusikan struktur organisasi sesuai kebutuhan organisasi
- ✓ Sepakati produk yang akan dibuat, serta bahan dan teknik yang akan digunakan
- ✓ Pembuatan jadwal dan strategi kerja
- ✓ Persiapan bahan baku, tempat dan alat kerja
- ✓ Proses Produksi
- ✓ Proses Pengemasan
- ✓ Kegiatan Pemasaran, Penjualan dan Distribusi
- ✓ Evaluasi kinerja dan keuangan
- ✓ Usulan Perbaikan
- ✓ Penyusunan laporan dan hasil evaluasi
- ✓ Presentasi laporan

Evaluasi Diri Semester 1

Evaluasi diri pada akhir semester 1 terdiri atas evaluasi individu dan evaluasi kelompok. Evaluasi individu dibuat untuk mengetahui sejauhmana efektivitas pembelajaran terhadap masing-masing siswa. Evaluasi individu meliputi evaluasi sikap, pengetahuan, dan keterampilan. Evaluasi kelompok adalah untuk mengetahui interaksi dalam kelompok yang terjadi dalam kelompok, kaitannya dengan pencapaian tujuan pembelajaran.

Evaluasi Diri (individu)

Bagian A. Berilah tanda cek (v) pada kolom kanan sesuai penilaian dirimu.

Keterangan: 1. Sangat Tidak Setuju 2. Tidak Setuju 3. Netral
4. Setuju 5. Sangat Setuju

Bagian B. Tuliskan pendapatmu tentang pengalaman mengikuti pembelajaran Pengolahan di Semester 1

| Bagian A | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Aspek Evaluasi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Saya mengetahui hubungan pariwisata dan dengan peluang wirausaha pangan modifikasi khas daerah di Indonesia | | | | | |
| 2. | Saya mengetahui jenis-jenis produk pangan khas yang ada di daerah sekitar | | | | | |
| 3. | Saya mengetahui teknik modifikasi yang tepat untuk produk pangan khas daerah | | | | | |
| 4. | Saya memiliki banyak ide untuk modifikasi produk pangan khas daerah | | | | | |
| 5. | Saya terampil membuat satu produk modifikasi pangan khas daerah | | | | | |
| 6. | Saya dapat menghitung biaya produksi dan menetapkan harga jual | | | | | |
| 7. | Saya berhasil menjual produk pengolahan yang dibuat | | | | | |
| 8. | Saya bekerja dengan rapi dan teliti | | | | | |
| 9. | Saya dapat bekerjasama dalam kelompok dengan baik | | | | | |
| 10. | Saya puas dengan hasil kerja saya pada Semester 1 | | | | | |
| Bagian B | | | | | | |
| Kesan dan pesan setelah mengikuti pembelajaran Pengolahan Semester 1: | | | | | | |

Evaluasi Diri (kelompok)

Bagian A. Berilah tanda cek (v) pada kolom kanan sesuai penilaian dirimu.

Keterangan: 1. Sangat Tidak Setuju 2. Tidak Setuju 3. Netral
4. Setuju 5. Sangat Setuju

Bagian B. Tuliskan pengalaman paling berkesan saat bekerja dalam kelompok

| Bagian A | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|
| No. | Aspek Evaluasi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Semua anggota kelompok kami memiliki sikap yang baik | | | | | |
| 2. | Semua anggota kelompok kami memiliki pengetahuan yang lengkap tentang materi pembelajaran Semester 1 | | | | | |
| 3. | Semua anggota kelompok kami memiliki keterampilan yang beragam | | | | | |
| 4. | Semua anggota kelompok kami memiliki keterampilan kerja yang tinggi | | | | | |
| 5. | Kelompok kami mampu melakukan musyawarah | | | | | |
| 6. | Kelompok kami melakukan pembagian tugas dengan adil | | | | | |
| 7. | Anggota kelompok kami saling membantu | | | | | |
| 8. | Kelompok kami mampu menjual banyak produk pengolahan | | | | | |
| 9. | Kelompok kami melakukan presentasi dengan baik | | | | | |
| 10. | Saya puas dengan hasil kerja kelompok kami pada Semester 1 | | | | | |
| | | | | | | |
| Bagian B | | | | | | |
| Pengalaman paling berkesan saat bekerja dalam kelompok: | | | | | | |
| | | | | | | |