**MAKALAH**

**PROYEK KEWIRAUSAHAAN**



|  |  |
| --- | --- |
| OLEH: |  |
| 1. Kiki Amelia Putri | (20) |
| 2. Salwa Nur Septiana | (30) |
| 3. Titis Adinda Virgianista | (33) |
| 4. Yoga Setiyawan | (36) |

**SMA NEGERI 2 KOTA BLITAR**

**2022**

# KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga makalah Proyek Kewirausahaan ini dapat diselesaikan dengan baik. Tidak lupa shalawat dan sian semoga terlimpahkan kepada Rasulullah Muhammad SAW, keluarganya, sahabatnya, dan kepada kita selaku umatnya.

Saya juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan arahan serta bimbingannya selama ini sehingga penyusunan makalah dapat dibuat dengan sebaik-baiknya. Dan menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan makalah Proyek Kewirausahaan Ini sehingga kam mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan makalah ini masih banyak

kekurangan, oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga dengan selesainya makalah ini dapat memberikan manfaat pada penulis khususnya dan seluruh pembaca pada umumnya.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Blitar, 10 November 2022 |
|  | Kelompok 6 |

# DAFTAR ISI

[KATA PENGANTAR ii](#_Toc120824626)

[DAFTAR ISI iii](#_Toc120824627)

[BAB I PENDAHULUAN 1](#_Toc120824628)

[1.1 Asal Usul Buah Maja 1](#_Toc120824629)

[1.2 Sejarah Buah Maja SMAN 2 Kota Blitar 1](#_Toc120824630)

[1.3 Latar Belakang 1](#_Toc120824631)

[1.4 Tujuan 2](#_Toc120824632)

[1.5 Manfaat 2](#_Toc120824633)

[1.6 Kandungan Buah Maja 2](#_Toc120824634)

[BAB II PEMBUATAN 3](#_Toc120824635)

[2.1 Alat Dan Bahan Membuat Sirup Buah Maja 3](#_Toc120824636)

[2.2 Cara Membuat Sirup Maja 4](#_Toc120824637)

[2.3 Alat Dan Bahan Pembuatan Jelly Buah Maja 6](#_Toc120824638)

[2.4 Cara Membuat Jelly buah Maja 8](#_Toc120824639)

[BAB III DESAIN PRODUK 10](#_Toc120824640)

[3.1 Desain Kemasan 10](#_Toc120824641)

[BAB IV JURNAL KEGIATAN 11](#_Toc120824642)

[4.1 Jurnal Kegiatan 11](#_Toc120824643)

[BAB V KESIMPULAN, KRITIK DAN SARAN 12](#_Toc120824644)

[5.1 Kesimpulan 12](#_Toc120824645)

[5.2 Kritik 12](#_Toc120824646)

[5.3 Saran 12](#_Toc120824647)

[DAFTAR PUSTAKA 13](#_Toc120824648)

# PENDAHULUAN

## Asal Usul Buah Maja

Buah Maja dikaitkan dengan asal nama kerajaan Majapahit, sebuah kerajaan yang membentang di Nusantara dari abad XIII-XV. Konon, Raden Wijaya, sang pendiri kerajaan, menerima sebidang tanah di daerah Tarik (Terik atau Trik; lokasi tepatnya masih diperdebatkan). Sewaktu membangun daerah itu, ada orang Madura yang lelah setelah membabat alas tidak sengaja menemukan dan memakan buah maja tersebut. Kebetulan buah yang dimakan itu terasa pahit. Oleh sebab itu daerah tersebut kemudian dinamakan "Majapahit".

Kisah buah Maja yang jadi cikal bakal Kerajaan Majapahit di Mojokerto ternyata dianggap sacral. Kesakralan buah Maja diyakini oelh beberapa negara di dunia seperti India, Nepal dan Bangladesh

## Sejarah Buah Maja SMAN 2 Kota Blitar

Sebelah musholla pada awalnya merupakan tanah gersang, kemudian ada ide untuk menanam tanaman peneduh yang langka, kemudian ditemukanlah maja. Selama puluhan tahun pohon maja digunakan untuk peneduh saja, kemudian oleh Bu Rini diolah dibuat sirup maja. Dulu, Pak Hariadi terkena asam urat dan akhirnya ia mencoba sirup buah mojo hasil buatan Bu Rini, alhasil berhasil sembuh.

Setelah itu dikembangkan produk lain seperti jus, cookies, selai, dll. Buah maja SMAN 2 Kota Blitar booming karena didatangi oleh majalah trubus sampai pihak dinas datang untuk meminta buah maja dengan jumlah yang banyak

## Latar Belakang

Maja ( *Aegle marmelos* (L.) *Correa*, suku jeruk-jerukan atau *Rutaceae*) adalah tumbuhan yang berasal dari daerah Asia tropika dan subtropika.Tanaman ini mampu tumbuh dalam kondisi lingkungan yang keras, seperti suhu yang ekstrem. Banyak orang menganggap buah maja rasanya pahit sehingga jarang yang mengonsumsinya.

Buah maja sebetulnya berukuran relatif lebih kecil, rasanya juga tidak pahit, tetapi manis dan enak dimakan

## Tujuan

Meningkatkan kemampuan peserta didik dalam membuat proyek

Memperoleh kemampuan dan keterampilan baru dalam pembelajaran

Membuat peserta didik lebih aktif dalam memecahkan masalah proyek yang kompleks dengan hasil produk nyata.

Membuat inovasi makanan atau minuman agar tercipta olahan atau produk baru yang bisa dinikmati oleh semua orang. Karena rasanya yang asam, buah maja jarang diminati banyak orang. Oleh karena itu kami membuat inovasi minuman yang berupa sirup buah maja yang manis.

## Manfaat

1. Menyembuhka asam urat Mengontrol diabetes.
2. Mengatasi diare. Mengatasi infeksi kulit.
3. Menjaga kesehatan lambung dan saluran pencernaan. Menurunkan risiko kanker.
4. Mengurangi gejala asma. Membantu penyembuhan luka. Menurunkan demam dan nyeri.

## Kandungan Buah Maja

1. Protein
2. Vitamin C
3. Vitamin B
4. Mineral
5. Beta karoten
6. Kalium
7. Magnesium
8. Karbohidrat
9. Serat

# PEMBUATAN

## Alat Dan Bahan Membuat Sirup Buah Maja

|  |  |
| --- | --- |
| **Gambar** | **Keterangan** |
|  | Buah Maja |
|  | Golok |
|  | Kain Saringan |
|  | Centong Nasi |
|  | Baskom |
|  | Panci Dan Kompor |
|  | Saringan Besar |
|  | Sendok Sayur |
|  | Botol (250 ml) |

## Cara Membuat Sirup Maja

|  |  |
| --- | --- |
| **Gambar** | **Keterangan** |
|  | Belah buah maja menjadi 2 bagian |
|  | Keluarkan daging buah maja |
|  | Remas daging buah maja yang sudah dikeluarkan sebelumnya |
|  | Hasil remasan ditutup dan didiamkan selama 2 malam |
|  | Setelah didiamkan selama 2 malam, warna daging maja berubah menjadi cokelat. Peras dan saring daging maja yang sudah terfermentasi |
|  | Tuang hasil perasan tersebut ke dalam panci. |
|  | Rebus hasil perasan tersebut sambil diaduk selama 30 menit atau setelah dirasa matang. |
|  | Tuangkan ke dalam botol sirup (250ml). Sirup Maja SMADA sudah jadi. |

## Alat Dan Bahan Pembuatan Jelly Buah Maja

|  |  |
| --- | --- |
| **Gambar** | **Keterangan** |
|  | Sari Buah Maja |
|  | Agar-Agar |
|  | Golok |
|  | Panci Dan Kompor |
|  | Kain Saringan |
|  | Centong Nasi |
|  | Baskom |
|  | Saringan Besar |
|  | Sendok Sayur |
|  | Ampas Maja |
|  | Air |
|  | Wadah Jelly |

## Cara Membuat Jelly buah Maja

|  |  |
| --- | --- |
| **Gambar** | **Keterangan** |
|  | Belah buah Maja terlebih dahulu dengan menggunakan golok/gergaji kecil agar buah bisa di ambil dari cangkangnya |
|  | Keluarkan buah Maja dari cangkangnya dengan menggunakan centong nasi, setelah itu masukkan buah Maja ke dalam wadah |
|  | Peras buah Maja dengan menggunakan kain saringan, agar sari buah Maja keluar |
|  | setelah buah maja diperas, kemudian saring sari buah maja agar sisa-sisa ampas tidak tercampur dengan buah maja |
|  | lalu masukkan sari buah maja kedalam panci dan masukkan 1 agar-agar bubuk, setelah itu rebus hingga mendidih |
|  | Setelah sari buah maja mendidih, diamkan beberapa saat. Setelah dingin, lalu tuangkan ke dalam cup yang sudah di sediakan |

# BAB III DESAIN PRODUK

## Desain Kemasan

Gambar 6  
Label Jelly Maja (Belakang)

Gambar 4  
Wadah Jelly Maja

Gambar 2  
Label Sirup Maja

Gambar 1  
Botol Sirup Maja (250 ml)

Gambar 5  
Label Jelly Maja (Depan)

Gambar 3  
Leaflet sirup dan jelly maja

# BAB IV JURNAL KEGIATAN

## Jurnal Kegiatan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | HARI/TGL | AKTIFITAS |
| 1. | Rabu, 21 September 2022 | * Menentukan kelompok * Menentukan tema |
| 2. | Senin, 26 September 2022 | * Mencari informasi topic yang dipilih * Menggali potensi produk hasil sirup maja * Menyusun rancangan aktivitas |
| 3. | Rabu, 28 September 2022 | * Mencari informasi sejarah buah maja di SMAN 2 Blitar |
| 4. | Senin, 10 Oktober 2022 | * Menyimak presentasi kelompok urutan 1 |
| 5. | Senin, 17 Oktober 2022 | * Mempresentasikan PPT sejarah, ciri-ciri, cara membuat sirup, dan kandungan buah maja |
| 6. | Rabu, 19 Oktober 2022 | * Menyiapkan desain label sirup |
| 7. | Senin, 24 Oktober 2022 | * Menyempurnakan desain label produk * Menyiapkan desain pameran |
| 8. | Rabu 26 Oktober 2022 | * menentukan produk pengembangan |
| 9. | Senin 31 Oktober 2022 | * menyiapkan desain label produk maja * membuat desain leaflet produk |
| 10. | Rabu 2 November 2022 | * simulasi pameran sirup maja dan produk pengembangan dari buah maja |
| 11. | Senin 7 November 2022 | * menyelesaikan laporan proyek kewirausahaan |

# BAB V KESIMPULAN, KRITIK DAN SARAN

## Kesimpulan

Buah maja mengandung **terpenoid**, **fenolik**, **alkaloid**, dan **flavonoid**. Buah maja memiliki kapasitas total antioksidan sebesar 268.35 µg/mL. Buah maja mengandung **fenolik** sebesar 3315 μg/mL dan **flavonoid** sebesar 8.926 μg/mL. Buah maja memiliki kadar **toksisitas** dengan LC50 (**lethal concentration**) sebesar 237.76 μg/mL.

## Kritik

Waktu fermentasi 2 hari 2 malam

Rasa produk sedikit kurang manis

Pemberian label di produk jelly & diberi sendok

Cup jelly sedikit lebih tebal

## Saran

Berdasarkan dari produk yang telah kami buat ,maka saran yang dapat kami usulkan yaitu :

1. Produk jelly buah Maja bisa juga disajikan bersama minuman.

# DAFTAR PUSTAKA

Intisari Online, (2021, November). Fakta Unik Buah Maja yang Konon Jadi Asal Usul Nama Kerajaan Majapahit. Diakses pada 10 November https://intisari.grid.id/read/033001501/fakta-unik-buah-maja-buah-yang-konon-jadi-asal-usul-nama-kerajaan-majapahit?page=all

Majalah Trubus