

**PROPOSAL PRAKARYA & KEWIRASAHAAN
PENGOLAHAN MINUMAN**

D
I
S
U
S
U
N

OLEH :

Dewi Maharani Simanjuntak

No. Absen : 9

Judul : Es Selendang Mayang

Tujuan : Dapat Mengolah dan Menjual Minuman

Teori/Pendahuluan :

Alat & Bahan :

- Alat
 - Kompor Gas
 - Panci
 - Sendok masak kayu
 - Saringan minyak
 - Wadah besar
 - Pisau
 - Talenan
 - Cup plastik 14 oz
 - Penutup cup
 - Sedotan
- Bahan
 - Agar-Agar
 - Kelapa parut
 - Gula merah
 - Gula putih
 - Air
 - Garam

Langkah – langkah :

- Ambil 3 bungkus agar-agar bening, merah, dan hijau
- Rebus agar-agar sampai mendidih di wadah yang terpisah
- Dinginkan lalu simpan ke dalam kulkas
- Untuk kuah santan, parut kelapa tua
- Lalu, peras sampai santannya keluar
- Rebus santan hingga mendidih
- Tuang ke dalam termos
- Untuk kuah gula merah, ambil gula merah
- Letakkan gula merah di panci dan hidupkan kompor
- Tunggu hingga gula meleleh
- Jika sudah meleleh, simpan ke dalam termos
- Ambil cup plastik untuk kemasan, tuang santan dan gula merah dengan perbandingan 2:1
- Potong agar-agar bening, merah, dan hijau masing-masing 2 potong
- Masukkan ke dalam cup plastik
- Es selendang mayang siap dinikmati

Biaya :

- ✓ 3 bungkus agar-agar Rp 6.000,-
- ✓ 800 gram gula merah Rp15.000,-
- ✓ Kelapa parut Rp10.000,-
- ✓ Kemasan plastik Rp15.000,-

Analisis SWOT :

Strengths	Weaknesses	Opportunities	Threats
Bahan-bahan mudah ditemukan	Tidak banyak variasi pengkreasiannya	Rasanya yang banyak digemari	Bahaya kompor gas bila tidak hati-hati
Proses pembuatannya mudah		Nama produk yang membuat penasaran	

Kesimpulan :

Es selendang mayang merupakan pilihan yang tepat saat cuaca panas. Es selendang mayang banyak digemari namun tidak banyak cara untuk mengreasikannya.

Sumber :

<https://www.resepkokid.id/resep-es-selendang-mayang/>

Lampiran :