

# PROPOSAL PRAKARYA & KEWIRAUSAHAAN

## 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 mengkreasikannya.

Sumber :

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

Lampiran :