

PENGOLAHAN DAN KEWIRAUSAHAAN MAKANAN AWETAN BERBAHAN NABATI DAN HEWANI





PENGERTIAN BAHAN PANGAN NABATI

Bahan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman.



Kacang Kedelai

Selain kandungan protein yang tinggi, kacang kedelai juga rendah lemak dan mengandung phytocheimal seperti isoflavon, asam pytic dan saponin. Kandungan inilah yang sangat pas untuk mengurangi potensi terkena penyakit jantung, osteoporosis, dan kanker.

Tempe

mengandung berbagai senyawa aktif antara lain sejumlah lemak, berbagai mineral baik itu makro maupun mikro, protein nabati, serat pangan alami, karbohidrat, isoflavon, beragam vitamin mulai yang larut dalam air sampai yang larut dalam minyak dan masih banyak lagi lainnya.

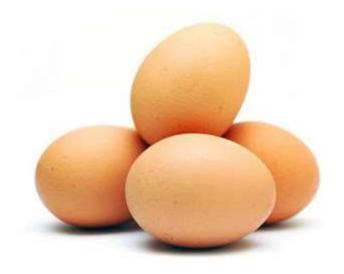
Kentang

mengandung vitamin C dan mineral yang cukup tinggi.



PENGERTIAN BAHAN PANGAN HEWANI

Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan.





Udang

Hewan air yang satu ini kaya akan kalsium dan protein dan masuk dalam kelompok sumber protein hewani yang tinggi. Nilai protein pada ikan dikategorikan sebagai protein yang komplek atau lengkap karena mengandung kadar asam amino yang cukup tinggi.

Susu Murni

Susu berfungsi sebagai sumber protein hewani yang kaya akan protein, Protein dalam susu mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh.

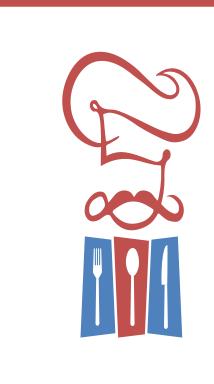
Ikan Segar

ikan termasuk sumber makanan yang sarat akan protein tinggi, Beberapa jenis ikan mempunyai kandungan lemak yang banyak,missal salmon, tuna dan jenis lainnya. lemak yang terkandung di dalam ikan tersebut adalah jenis lemak baik yaitu berupa Omega 3.



Bahan Pangan Nabati
Memiliki daya tahan makanan lebih lama daripangan hewani
Memiliki tekstur yang keras
Memiliki struktur umum
Sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral



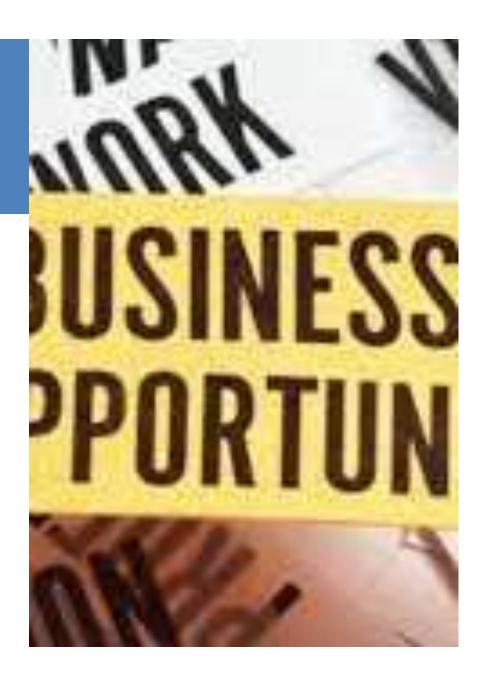


Ide dan Peluang Usaha Makanan Awetan Hewani

Faktor yang Mempengaruhi Dalam Menciptakan Peluang

- Ide Usaha

 Faktor yang memunculkan
 ide usaha dapat dibagi
 menjadi faktor internal dan
 eksternal
- Risiko Usaha
 Risiko usaha yaitu
 kegagalan atau ketidak
 berhasilan dalam
 menangkap peluang usaha







Faktor Internal Yang Dapat Memunculkan Ide Usaha







Faktor Eksternal Yang Dapat Memunculkan Ide Usaha







Beberapa Hal Yang Dapat Menimbulkan Risiko Usaha



PERMINTAAN (PERUBAHAN MODE, SELERA DAN DAYA BELI)



\$1.99

PFRSAINGAN

\$1.99



\$1.99

PERUBAHAN KONGJUNTUR (PERUBAHAN KONDISI **PEREKONOMIAN YANG PASANG SURUT)**



\$1.99

AKIBAT LAIN SEPERTI BENCANA ALAM, PERUBAHAN ATURAN, **PERUBAHAN TEKNOLOGI** DLL.





Unsur Yang Dapat Dilakukan Dalam Mengurangi Risiko Usaha



\$1.99

ADANYA KESADARAN DALAM KEMAMPUAN MENGELOLA USAHA, PELUANG, DAN KEKUATAN PERUSAHAAN



\$1.99

ADANYA KEMAMPUAN MERENCANAKAN STRATEGI UNTUK MEWUJUDKAN PERUBAHAN DI DALAM LINGKUNGAN USAHANYA



\$1.99

ADANYA KEINGINAN KUAT UNTUK BERPRESTASI, DORONGAN INISIATIF DAN MOTIVASI UNTUK MELAKSANAKAN STRATEGI USAHA



\$1.99

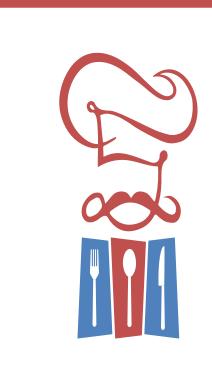
ADANYA KREATIVITAS DAN INOVATIF DALAM MENERAPKAN CARA MENGOLAH MODAL USAHA UNTUK MEMPEROLEH KEUNTUNGAN





Faktor Non Teknis Yang Menentukan Keberhasilan dan Kegagalan Suatu Usaha Makanan

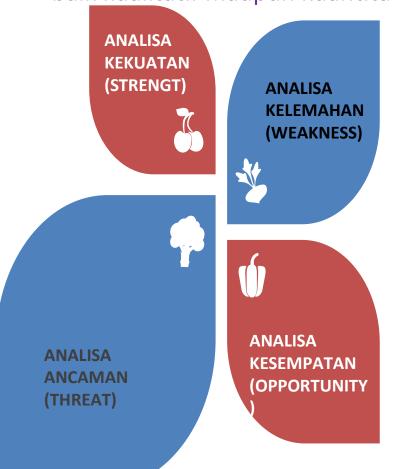




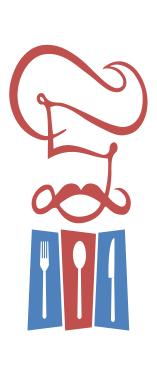
Analisa Peluang Usaha Makanan Awetan Hewani

Pemetaan Peluang Usaha

Terdapat beberapa cara atau metode dalam melakukan pemetaan potensi usaha baik kualitatif maupun kuantitatif diantaranya adalah analisis SWOT



Analisis SWOT adalah suatu analisa lingkungan internal dan eksternal wirausaha/perusahaan dimana analisa internal menitikberatkan paka Kekuatan (Strenght) dan Kelemahan (Weakness), sedangkan analisa eksternal untuk menggali dan mengidentifikasi semua gejala peluang (opportunity) yang ada dan yang akan datang serta ancaman (threat) dari adanya kemungkinan adanya pesaing



Sumber Daya yang Dibutuhkan Usaha Makanan Awetan Hewani

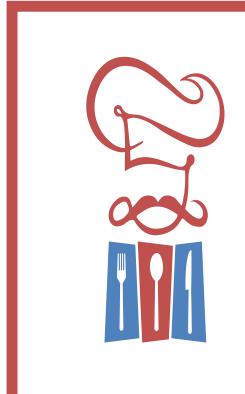
SUMBER DAYA YANG DIBUTUHKAN DALAM USAHA MAKANAN AWETAN BERBAHAN HEWANI



produksi

keuntungan yang

ingin dicapai



Pemasaran Usaha Makanan Awetan Hewani

Dua Faktor Utama Untuk Menentukan Segmentasi Pasar Dalam

Merencanakan Pemasaran Makanan Internasional





Segmentasi pasar bisa dibedakan berdasarkan lokasi usaha tersebut berada, Oleh sebab itu, perhatikan kebutuhan dan minat konsumen di sekitar lokasi usaha agar produk yang ditawarkan sesuai dengan permintaan para konsumen



Content Here



Harga jual produk juga menjadi salah satu faktor utama dalam membedakan segmentasi pasar. Para pelaku usaha biasanya membagi target pasar menjadi tiga kelompok, yaitu kelompok konsumen bawah, konsumen menengah, dan konsumen atas. Strategi segmen untuk setiap pemasaran target pasar tentu saia berbeda.

