

**UKBM**

**Prakarya dan Kewirausahaan**

**Pengolahan**

**KD 3.6**

**Ide dan Peluang Pengolahan Makanan Internasional**

**Kelas XI SMA/SMK/MA**

Lavenia Ilham S.Pd

*UKBM3.6*

**Ide dan Peluang Pengolahan Makanan Internasional**

1. Identitas

a. Nama Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| b. | Kelas/Semester | : XI/Genap |
| c. | Materi Pokok | : Ide dan Peluang Pengolahan Makanan Intersional |
| d. | Alokasi Waktu | : 8 JP (4 Pertemuan) |
| e. | Kompetensi Dasar | : |

3.6Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan internasional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.

4.6. Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasionalmeliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran

f. Tujuan Pembelajaran:

Melalui pendekatan saintifik dengan menggunakan model pembelajaran Discovery learning peserta didik dapat Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan internasional meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran serta Menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasionalmeliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran dengan mengembangkan sikap religius, penuh tanggung jawab, bekerja keras, serta dapat mengembangkan kemampuan **berpikir** **kritis, kreativitas, kolaborasi, komunikasi (4C)**.

1. Materi Pembelajaran

Agar konsep dan teori yang akan Kalian pelajari pada UKBM ini dapat dikuasai dengan baik, lihat dan baca pada Buku Teks Pelajaran (BTP) Ide dan Peluang Pengolahan Makanan Internasional**.** Salah satu BTPadalah Prakarya dan Kewirausahaan untuk kelas XI SMA/MA Semester 1, RR. Indah Setyowati dkk, Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud, 2017.



**Petunjuk Umum**

1. Pastikan dan **fokuskan apa yang akan anda pelajari** **hari ini**.
2. Baca dan pahami Pendahuluan (Apersepsi) untuk membantu anda memfokuskan permasalahan yang akan dipelajari.
3. Cari **referensi/buku-buku teks** yang terkait dengan topik/permasalahan yang anda hadapi.
4. Jangan lupa **browsing internet** untuk menda-patkan pengetahuan yang up to date.
5. Selalu **diskusikan** setiap persoalan yang ada dengan teman-teman dan atau guru.
6. **Presentasikan** hasil pemahaman anda agarbermanfaat bagi orang lain.

Jika tahapan-tahapan telah kalian lewati, kalian boleh meminta tes formatif kepada Bp/Ibu guru sebagai prasyarat untuk melanjutkan ke UKBM berikutnya. Oke.?!

1. Kegiatan Pembelajaran

**1) Pendahuluan**

Sebelum belajar pada materi ini, perhatikan berbagai gambar makanan internasional dibawah ini !



Sebutkan nama masakan dan asal negara 3 makanan diatas !

1. .................... asal negara .................................

2. .................... asal negara .................................

3. .................... asal negara .................................

**2) Peta Konsep**

Ide Peluang Usaha

Sumber daya

Perencanaan Pengolahan Makanan Internasional

Administrasi

Pemasaran

**3) PEMBELAJARAN**

Kegiatan Pembelajaran

Uraian Materi

**A. Ide Dan Peluang Usaha Makanan Internasional**

Di era globalisasi, interaksi antar-negara antar negara semakin dekat, dan banyak warga asing masuk dan meninggalkan suatu negara. Mereka akhirnya mencicipi makanan dari negara lain. Ini membuka peluang bisnis potensial untuk membuka bisnis makanan internasional. Jika seseorang memiliki keahlian memasak sesuai dengan standar internasional yang dapat diterima semua orang, peluang bisnis tidak terbatas baginya.

Banyaknya jenis makanan internasional tentu saja akan membuat wirausahaan pemula akan bingung untuk menentukan jenis makanan yang akan dibuat. Sebelum memulai usaha makanan internasional, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, diantaranya :

1. Penentuan Jenis makanan 4. Lokasi strategis

2. Pengolahan yang tepat 5. Harga bersaing

3. Bumbu yang benar 6. Pelayanan prima(cekatan, cepat dan ramah)

7. Konsisten

Kegiatan 1

**Observasi dan Pengamatan**

1. Perhatikan lingkungan sekitarmu. Identifikasi bahan makanan yang tersedia di daerahmu!

2. Berdasarkan hal tersebut, tentukan peluang usaha makanan internasional yang potensial didaerahmu !

3. Hasilnya diskusikan dengan teman.

Buat Lembar Kerja di kertas folio

Kelompok : ....

Nama anggota : .....

Kelas : .......

Laporan hasil analisa :

a. Jenis bahan pangan yang tersedia c. Pembahasan

b. Peluang usaha d. Kesimpulan

**B. Sumber Daya yang Dibutuhkan dalam Usaha Makanan Internasional**

Suatu produksi tidak akan berjalan tanpa adanya factor-factor Produksi atau sumber daya ekonomi.Faktor produksi adalah setiap benda atau jasa yang digunakan untuk menciptakan, menghasilkan, atau meningkatkan nilai guna suatu barang atau jasa.Faktor-faktor produksi merupakan sumber daya ekonomi yang diperlukan untuk menghasilkan barang atau jasa.

Faktor produksi dibedakan menjadi empat macam yaitu:

**1. Faktor produksi Alam**

Segala sesuatu yang tersedia di alam yang dapat dimanfaatkan manusia untuk melaksanakan produksi. Faktor produksi alam yang digunakan untuk usaha makanan tradisional adalah:

- Air

- Tanah

- Iklim dan Udara

- Tumbuh-tumbuhan dan hewan.

**2. Faktor produksi tenaga kerja**

Segala kemampuan yang dimiliki manusia. baik jasmani maupun rohani yang digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi tenaga kerja yang digunakan pada usaha makanan tradisional adalah :

- Tenaga kerja jasmani meliputi tenaga kerja terdidik, tenaga kerja terlatih, tenaga kerja tidak terdidik atau tidak terlatih

- Tenaga kerja Rohani

Tenaga kerja rohani adalah tenaga kerja yang lebih banyak menggunakan kemampuan intelektual dalam melakukan aktivitasnya contohnya manager pemasaran.

**3. Faktor produksi Modal**

Setiap benda atau alat yang di gunakan untuk menghasilkan barang atau jasa ataupun dapat digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi modal yang digunakan dalam usaha makanan daerah adalah sebagai berikut :

- Menurut wujudnya a) Modal barang b) Modal uang

- Menurut fungsinya a) Modal Perorangan b) Modal Masyarakat

- Menurut sifatnya a) Modal tetap b) Modal Lancar

- Menurut bentuknya a) Modal nyata b) Modal tidak nyata

- Menurut sumber modalnya a) Modal sendiri b) Modal pinjaman

**4. Faktor produksi Kewirausahaan**

Faktor produksi yang perlu dimiliki oleh seorang wirausahawan dalam menentukan factor-factor produksi. factor ini sangat diperlukan untuk mengendalikan dan mengelola usaha makanan tradisional. Seorang wirausahawan harus memiliki keahlian sebagai berikut :

a) Keahlian memimpin (managerial skill)

b) Keahlian teknologi

c) Keahlian organisasi

Jiwa kewirausahaan bukan merupakan kemampuan yang sudah jadi, artinya seorang wirausahawan membutuhkan proses dan waktu agar jiwa kewirausahaan sungguh-sungguh tertanam dalam dirinya. hHal-hal yang perlu dilakukan untuk membina kewirausahaan adalah :

a) Membuat program kerja

b) Mengadakan pengorganisasian

c) Memberikan jaminan kesejahteraan yang memadai terhadap para karyawan agar mereka mampu melaksanakan tugasnya dengan baik.

**C. Administrasi dan Pemasaran dalam Usaha Makanan Internasional**

Secara garis besar administrasi  adalah suatu proses yang umumnya terdapat pada usaha kelompok negara, swasta, sipil, atau militer serta berbagai bentuk perkumpulan untuk mencapai tujuan bersama.

**1. Ciri-Ciri Administrasi Usaha**

Dari pengertian administrasi tersebut, dapat kita ketahui bahwa administrasi mempunyai ciri – ciri sebagai berikut:

1. Adanya sekolompok orang
2. Adanya kerja sama dari sekelompok orang
3. Adanya tujuan yang harus dicapai
4. Adanya proses kegiatan usaha
5. Adanya aspek bimbingan, kepemimpinan, dan pengawasan.

**2. Fungsi Administrasi**

Pembinaan terhadap penyelenggaraan buku-buku Administrasi perusahaan harus lebih ditingkatkan dan dikerjakan secara continue. Maka dari itu, administrasi memang harus dibuat dan diatur sebaik – baiknya dengan fungsi yang sudah ditentukan yaitu:

1. Menyediakan dan melengkapi serta mengelola buku-buku administrasi perusahaan dengan baik dan teratur.
2. Mencatat alat-alat perlengkapan perusahaan dan kegiatan-kegiatan usaha ke dalam buku-buku daministrasi.
3. Mengerjakan buku-buku administrasi perusahaan sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku.
4. Memelihara buku–buku administrasi perusahaan dengan baik dan benar.

**3. Maksud Dan Tujuan Administrasi Usaha**

Maksud dan tujuan administrasi usaha adalah agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat melakukan kegiatan berikut yaitu:

1. Agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat memonitor kegiatan dan pengendalian usaha.
2. Agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat mengamankan jalannya pelaksanaan kegiatan usaha.
3. Agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat mengevaluasi kegiatan-kegiatan usaha.
4. Agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat menyusun program pengembangan kegiatan usaha.
5. Agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat menunjukkan adanya bukti-bukti kegiatan usaha.
6. Agar wirausaha sebagai pemilik perusahaan dapat mengambil keputusan dalam pengembangan dan pengendalian usaha

**Strategi  Promosi  Produk  Usaha  Makanan  Internasional**

1. Mulut ke mulut
2. Media Internet
3. Delivery order
4. Pengembangan pasar/cabang
5. Pengembangan produk/berinovasi
6. Promo Menarik

Buatlah proposal usaha makanan internasional (diketik)

1. Latar belakang proposal
2. Visi misi usaha
3. Tujuan kegiatan usaha
4. Profil usaha makanan internasional
5. Target pasar/konsumen dan bentuk pemasaran
6. Analisa SWOT
7. Proses produksi

Lengkapi dengan gambar yang menunjang prposal

Kumpulkan.

**Tugas Individu**

**Penilaian diri**

Setelah kamu belajar bertahap dan berlanjut melalui kegiatan belajar ide dan peluang usaha makanan internasional, berikut diberikan Tabel untuk mengukur dirimu terhadap materi yang sudah kamu pelajari. Jawablah sejujurnya terkait dengan penguasaan materi pada kompetensi ini di Tabel penilaian diri berikut:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Pernyataan | Ya | Belum |
| 1 | Saya sudah bisa menjelaskan hal hal untuk memulai usaha makanan internasional |  |  |
| 2. | Saya sudah bisa menjelaskan sumber daya yang dibutuhkan dalam usaha makanan internasional |  |  |
| 3. | Saya sudah bisa menjelaskan administrasi dan pemasaran yang dibutuhkan dalam usaha makanan internasional |  |  |
| 4. | Saya sudah bisa membuat proosal  usaha makanan internasional |  |  |

Jika menjawab “TIDAK” pada salah satu pertanyaan di atas, maka pelajarilah kembali materi tersebut dalam Buku Teks Pelajaran (BTP) dan pelajari ulang UKBM ini dengan bimbingan Guru atau teman sejawat. **Jangan putus asa untuk mengulang lagi!.** Dan apabila kalian menjawab “YA” pada semua pertanyaan, maka kalian boleh sendiri atau mengajak teman lain yang sudah siap untuk **mengikuti tes formatif agar kalian** **dapat belajar ke UKBM berikutnya.**.. Oke !