

**MODUL AJAR**  
**IDE DAN ANALISA PELUANG USAHA**

**INFORMASI UMUM**

**A. IDENTITAS MODUL**

<b>Nama Penyusun</b>	<b>: Wawan Sudrajat, S.Pd</b>
<b>Satuan Pendidikan</b>	<b>: SMAN 1 Cisarua Kabupaten Bandung Barat</b>
<b>Kelas / Fase</b>	<b>: XI (Sebelas) / F</b>
<b>Mata Pelajaran</b>	<b>: Prakarya (Pengolahan)</b>
<b>Alokasi Waktu</b>	<b>: 2 JP</b>
<b>Tahun Penyusunan</b>	<b>: 2023 / 2024</b>

**CAPAIAN PEMBELAJARAN FASE F**

Pada akhir Fase F (Kelas XI dan XII SMA) peserta didik mampu mengembangkan dan/atau menciptakan produk pengolahan nusantara dan/atau mancanegara yang memiliki nilai jual berdasarkan proposal. Penyusunan proposal melalui kajian ekosistem/kajian ilmiah/analisis kebutuhan/kelayakan pasar. Produk pengolahan tersebut dipresentasikan secara lisan, visual, dan grafis pada berbagai media informasi dan komunikasi secara verbal maupun visual. Pada fase ini, peserta didik mampu mengevaluasi, memberikan kritik, saran, dan solusi terhadap pengembangan produk pengolahan berdasarkan nilai kewirausahaan / dampak lingkungan/teknologi produksinya.

Fase F Berdasarkan Elemen

<b>Elemen</b>	<b>Capaian Pembelajaran</b>
Observasi dan Eksplorasi	Peserta didik mampu mengeksplorasi desain produk pengolahan nusantara dan mancanegara berdasarkan nilai ergonomis, ekonomis, teknik, prosedur, <i>display</i> atau kemasan dan aspek pemasaran dari berbagai sumber.
Desain / Perencanaan	Peserta didik mampu membuat rancangan produk pengolahan nusantara dan mancanegara sesuai proposal berdasarkan kajian teknologi produksi/ergonomi, studi kelayakan pasar serta potensi sumber daya yang tersedia.
Produksi	Peserta didik mampu mengembangkan produk pengolahan nusantara dan mancanegara berdasarkan proposal atau desain dan ditampilkan dalam bentuk <i>display</i> atau kemasan yang menarik serta dipromosikan melalui berbagai media informasi dan komunikasi secara verbal maupun visual.
Refleksi dan Evaluasi	Peserta didik mampu memberikan penilaian, argumentasi, dan rekomendasi produk pengolahan nusantara dan mancanegara berdasarkan kajian teknologi produksi/ergonomis dan dampaknya terhadap lingkungan/budaya secara lisan, visual, dan grafis.

## B. KOMPETENSI AWAL



<https://tinyurl.com/y3exfc8k>

Modul ini sebagai pendamping buku teks pelajaran (BTP) atau buku sekolah elektronik (BSE) sebagai media pendukung bagi kalian dalam memahami materi tentang ide dan analisa peluang usaha, sumber daya pengolahan makanan, administrasi dan pemasaran, komponen perencanaan usaha dan penyusunan perencanaan usaha. Semua materi ini sangat penting dan harus kalian kuasai karena akan sangat berguna bagi kalian dalam kehidupan sehari-hari dan akan membantu kalian ketika kalian ingin menjadi wirausahawan muda yang sukses. Dalam mempelajari modul ini kalian harus membaca dengan cermat kemudian dilanjutkan dengan mengerjakan latihan soal sebagai alat evaluasi. Semoga modul ini bermanfaat, kalian dapat mengerti dan memahami isi modul serta menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari. Selamat belajar bagi anak-anak hebat generasi penerus bangsa.

## C. PROFIL PELAJAR PANCASILA

- Bernalar Kritis: Berani mengungkapkan ide dan menanggapi ketika diskusi kelas dan kerja kelompok
- Kreatif: Menemukan pola matematika dan mampu menyelesaikan soal dengan cara sendiri

## D. SARANA DAN PRASARANA

- Media: Akses internet, video youtube, PPT
- Alat dan bahan: Poster / gambar materi ajar, video pembelajaran, LCD proyektor, Laptop.
- Sumber bahan ajar Bacaan: Buku Teks, Lembar Kerja, dan referensi lain yang mendukung

## E. TARGET PESERTA DIDIK

Peserta didik reguler/umum; tidak ada kesulitan dalam memahami materi ajar.

## F. MODEL PEMBELAJARAN

*Blended learning* melalui model pembelajaran dengan menggunakan *Problem Based Learning* (PBL) terintegrasi pembelajaran berdiferensiasi berbasis *Social Emotional Learning* (SEL).

## KOMPONEN INTI

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Memahami ide dan analisa peluang usaha
- Memahami sumber daya pengolahan makanan

### B. PEMAHAMAN BERMAKNA

Menyadari bahwa *Ide dan Analisa Peluang Usaha* dapat digunakan untuk menyelesaikan masalah dalam kehidupan sehari-hari.

### C. PERTANYAAN PEMANTIK

- Guru mengajukan pertanyaan untuk memantik rasa ingin tahu kepada peserta didik seputar *Ide dan Analisa Peluang Usaha*
- Guru membandingkan jawaban peserta didik satu dengan jawaban peserta didik lainnya.

### D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PENDAHULUAN	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Doa; absensi; menyampaikan tujuan pembelajaran; dan menyampaikan penilaian hasil pembelajaran</li> <li>▪ Memotivasi siswa untuk tercapainya kompetensi dan karakter yang sesuai dengan <b>Profil Pelajar Pancasila</b>; yaitu 1) beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan berakhlak mulia, 2) mandiri, 3) bernalar kritis, 4) kreatif, 5) bergotong royong, dan 6) berkebinekaan global, yang merupakan salah satu kriteria standar kelulusan dalam satuan pendidikan.</li> </ul>
KEGIATAN INTI	
<i>Stimulus</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i></li> </ul>
<i>Identifikasi masalah</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i></li> </ul>
<i>Pengumpulan data</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengamati dengan seksama materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> , dalam bentuk video yang disajikan dan mencoba menginterpretasikannya</li> <li>▪ Mencari dan membaca berbagai referensi dari berbagai sumber guna menambah pengetahuan dan pemahaman tentang materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i></li> <li>▪ Mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i></li> </ul>
<i>Pembuktian</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Berdiskusi tentang data dari materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> .</li> <li>▪ Peserta didik mengerjakan beberapa soal mengenai materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> .</li> </ul>
<i>Menarik kesimpulan</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyampaikan hasil diskusi tentang materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> berupa kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya untuk mengembangkan sikap jujur, teliti, toleransi, kemampuan berpikir sistematis, mengungkapkan pendapat dengan sopan</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara klasikal tentang materi: <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> .</li> <li>▪ Mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan tentang materi: <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> dan ditanggapi oleh kelompok yang mempresentasikan</li> <li>▪ Bertanya atas presentasi tentang materi : <i>Ide dan Analisa Peluang Usaha</i> dan peserta didik lain diberi kesempatan untuk menjawabnya.</li> </ul>
<b>REFLEKSI DAN KONFIRMASI</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Refleksi pencapaian siswa/formatif asesmen, dan refleksi guru untuk mengetahui ketercapaian proses pembelajaran dan perbaikan.</li> <li>▪ Menginformasikan kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan berikutnya.</li> <li>▪ Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan dan motivasi tetap semangat belajar dan diakhiri dengan berdoa.</li> </ul>

## E. ASESMEN / PENILAIAN HASIL PEMBELAJARAN

### 1. ASESMEN DIAGNOSTIK:

Mengetahui kondisi awal mental para peserta didik

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Apa kabar hari ini?		
2	Apakah ada yang sakit hari ini?		
3	Apakah kalian dalam keadaan sehat?		
4	Apakah anak-anak merasa bersemangat hari ini?		
5	Apakah tadi malam sudah belajar?		

### 2. ASESMEN FORMATIF:

Diskusi: melatih kemampuan peserta didik dalam berkolaborasi dengan kelompoknya, melatih berbicara dan berani mengungkapkan pendapat, memunculkan ide-idenya, bekerja sama dalam tim

Presentasi: melatih kemampuan peserta didik dalam melatih berbicara di depan umum, berani mengajukan pertanyaan terhadap pemaparan hasil praktikum milik kelompok lain, memaksimalkan kerja kelompok

Unjuk kerja: menilai keterampilan proses yang dimiliki setiap anak, dan perkembangannya

### FORMAT PENILAIAN FORMATIF

No	Nama Peserta Didik	Materi 1				Materi 2				Materi 3				Total Skor	Nilai
		Skor Nilai				Skor Nilai				Skor Nilai					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1															
2															
dst															

### 3. ASESMEN SUMATIF

Dilaksanakan diakhir pembelajaran untuk mengukur tingkat capaian pemahaman sains peserta didik untuk menentukan langkah selajutnya.

- Guru melakukan pengamatan selama diskusi berlangsung. Hasil pengamatan berupa jawaban siswa dan partisipasi siswa dalam diskusi dapat dicatat dalam jurnal untuk ditinjau kembali
- Guru memeriksa kelengkapan lembar pengamatan siswa
- Asesmen ini dibuat Individu, kelompok, peforma dan tertulis- formatif dan sumatif

No.	Indikator	SL	SR	KD	TP
1					
2					
3					

Keterangan

SL = *Selalu* : *sangat baik*

SR = *Sering* : *baik*

KD = *Kadang-kadang* : *cukup*

TP = *Tidak Pernah* : *perlu bimbingan*

### PENILAIAN DIRI

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jujur, sesuai dengan kemampuan kalian, cara menjawabnya adalah dengan memberikan centang (√) di kolom yang disediakan.

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran I dengan baik		
2	saya mampu menjelaskan konsep ide dengan baik		
3	saya mampu menerapkan konsep ide dalam sebuah permasalahan kontekstual		
4	saya mampu menjelaskan konsep peluang usaha dengan baik		
5	saya mampu menerapkan konsep peluang usaha dalam sebuah permasalahan kontekstual		
6	saya mampu menjelaskan konsep bahan pangan nabati dengan baik		
7	saya mampu menerapkan konsep bahan pangan nabati dalam sebuah permasalahan kontekstual		
8	saya mampu menjelaskan konsep bahan pangan hewani dengan baik		
9	saya mampu menerapkan konsep bahan pangan hewani dalam sebuah permasalahan kontekstual		

**Catatan:**

- Jika ada jawaban “**Tidak**” maka segera lakukan review pembelajaran.
- Jika semua jawaban “**Ya**” maka dapat melanjutkan kegiatan pembelajaran berikutnya

### PENILAIAN KETERAMPILAN

Berilah tanda centang (√) pada kolom kanan sesuai dengan penilaian. Keterangan :

Sangat tidak baik (kurang dari 59)

Tidak baik (60 – 69)

Cukup (70 – 79)

Baik (80- 89)

Sangat baik (90 -100)

No	Kriteria Jawaban	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Kesesuaian penerapan konsep ide dalam sebuah permasalahan kontekstual					
2	Kesesuaian penerapan konsep peluang usaha dalam sebuah permasalahan kontekstual					
3	Kesesuaian penerapan konsep bahan baku nabati dalam sebuah permasalahan kontekstual					
4	Kesesuaian penerapan konsep bahan baku hewani dalam sebuah permasalahan kontekstual					

$$\text{Skor Perolehan : } \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

### PENILAIAN SIKAP

Bubuhkan tanda centang (√) pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Nilai Sikap								
		Aktif			Tanggung jawab			Toleran		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1										
2										
3										

Keterangan: KB: Kurang baik, B: Baik, SB: Sangat baik

Indikator sikap aktif dalam pembelajaran

1. Kurang baik jika menunjukkan sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
2. Baik jika menunjukkan sudah ada usaha ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum konsisten
3. Sangat baik jika menunjukkan sudah ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

## F. PENGAYAAN DAN REMEDIAL

### Remedial

Peserta didik yang hasil belajarnya belum mencapai target, guru melakukan pengulangan materi dengan pendekatan yang lebih individual dengan memberikan tugas individu tambahan untuk memperbaiki hasil belajar peserta didik yang bersangkutan

### Pengayaan

#### PROGRAM REMEDIAL DAN PENGAYAAN

Sekolah : .....

Mata Pelajaran : .....

Kelas / Semester : ..... / .....

No	Nama Peserta Didik	Rencana Program		Tanggal Pelaksanaan	Hasil		Kesimpulan
		Remedial	Pengayaan		Sebelum	Sesudah	
1							
2							
dst							

## G. REFLEKSI GURU DAN PESERTA DIDIK

### Lembar Refleksi Guru

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Penguasaan Materi	Apakah saya sudah memahami cukup baik materi dan aktifitas pembelajaran ini?	
2	Penyampaian Materi	Apakah materi ini sudah tersampaikan dengan cukup baik kepada peserta didik?	
3	Umpan balik	Apakah 100% peserta didik telah mencapai penguasaan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai?	

### Lembar Refleksi Peserta Didik

No	Aspek	Refleksi Guru	Jawaban
1	Perasaan dalam belajar	Apa yang menyenangkan dalam kegiatan pembelajaran hari ini?	
2	Makna	Apakah aktivitas pembelajaran hari ini bermakna dalam kehidupan saya?	
3	Penguasaan Materi	Saya dapat menguasai materi pelajaran pada hari ini a. Baik b. Cukup c. kurang	
4	Keaktifan	Apakah saya terlibat aktif dan menyumbangkan ide dalam proses pembelajaran hari ini?	
5	Gotong Royong	Apakah saya dapat bekerjasama dengan teman 1 kelompok?	

LAMPIRAN- LAMPIRAN

LAMPIRAN 1  
LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Nama Kelompok : .....  
Anggota Kelompok : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
4. ....  
5. ....

**Rangkuman Hasil Diskusi**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

No	Pertanyaan	Jawaban Hasil Diskusi
1		
2		
3		
4		
5		

**LEMBAR PENGAMATAN OBSERVASI DISKUSI KELOMPOK**

No	Nama Peserta Didik	Profil Pelajar Pancasila			Jumlah Skor	Rata-rata Nilai
		Mandiri	Kreatif	Berfikir kritis		
1						
2						
3						
4						
5						

## LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : .....

Kelas / Semester : ..... / .....

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian								
		Individu				Kelompok			Nilai LK	Nilai Akhir Diskusi
		A	B	C	D	A	B	C		
	<b>Kelompok 1</b>									
1										
2										
3										
	<b>Kelompok 2</b>									
1										
2										
3										
	dst.									

### Indikator Penilaian :

Individu :

4 : Sering

3 : Kadang-kadang

2 : Jarang

1 : Tidak pernah

Kelompok :

4 : Memuaskan

3 : Baik

2 : Cukup

1 : Kurang

Keterangan Aspek Penilaian :

A : Mengemukakan ide/gagasan

B : Menjawab pertanyaan

C : Ketelitian

D : Keterlibatan dalam diskusi

a : Penyelesaian tugas kelompok

b : Ketepatan hasil diskusi

c : Kerjasama kelompok

$$\text{Nilai Individu} = \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

$$\text{Nilai Kelompok} = \frac{\text{Total Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

$$\text{Nilai Akhir Diskusi} = \frac{\text{Nilai Individu} + \text{Nilai Keompok} + \text{Nilai LK}}{3}$$

## Latihan soal:

Amati infografis berikut ini, lalu baca berita selanjutnya dan jawab pertanyaan yang diajukan:



## 7 Makanan Khas Bandung Barat: Cemilan Nikmat Bikin Ketagihan, Cocok Jadi Oleh-oleh

**DISKOMINFOTIK KBB** - Kabupaten Bandung Bandung Barat (KBB) memiliki kekayaan kuliner sangat melimpah. Hampir tiap kecamatan di KBB memiliki produk makanan masing-masing dan menjadi ciri khas daerahnya.

Aneka makanan khas Bandung Barat memiliki keunikan rasa, tekstur, dan tatacara tersendiri dalam pembuatannya. Jadi anda tak hanya sekedar menikmati makanannya atau kudapan oleh-oleh untuk kerabat dan saudara, tapi juga bisa mengamati langsung tahapan pembuatan makanan dengan mendatangi sentra pengolahannya.

Lantas apa saja makanan khas Bandung Barat? berikut kami rangkum 7 jenis makanannya serta sentra pembuatannya.

### 1. Peuyeum

Peuyeum atau tapai adalah kudapan khas Bandung Barat yang terbuat dari bahan baku singkong melalui proses fermentasi. Makanan ini memiliki rasa manis dan sedikit asam. Cara menikmatinya bisa langsung dimakan atau diolah lagi dengan cara digoreng atau dipadukan dengan tepung terigu. Sentra pembuatan peuyeum di Kabupaten Bandung Barat terletak di tiga desa yakni Gunungmasigit, Citatah, dan Cipatat Kecamatan Cipatat.



## 2. Wajit

Wajit merupakan makan olahan dari bahan baku beras ketan, gula merah, dan kelapa yang dimasak menjadi satu. Serupa kue, makanan ini dibuat dengan tahapan mengukus, membungkus, dan menjemur. Sentra pembuatan wajit di Kabupaten Bandung Barat terletak di Kecamatan Cililin. Ada banyak macam wajit, tetapi wajit Cililin memiliki keunikan tersendiri karena dibungkus dengan cangkang buah jagung.

## 3. Sate Kelinci

Jika Purwakarta punya sate terkenal bernama Maranggi, Kabupaten Bandung Barat memiliki makanan khas yakni sate kelinci. Penjual sate kelinci di Kabupaten Bandung Barat berderet sepanjang jalan menuju Lembang.



## 4. Gurilem

Gurilem adalah cemilan berjenis kerupuk dengan rasa gurih, asin, dan pedas. Pembuatan gurilem tidak memakai minyak goreng, melainkan dengan cara dipanggang menggunakan media pasir sungai. Gurilem merupakan akronim dari gurih dan pelem. Sesuai namanya, kerupuk ini menyuguhkan sensasi rasa gurih dan tekstur renyah. Sentra penjual dan produksi gurilem terletak di Kecamatan Cihampelas dan Cililin.

## 5. Bolu Susu

Bolu Susu Lembang adalah kue bolu yang berbahan dasar susu, sehingga memiliki rasa manis dan tekstur lembut. Sentra pembuatan bolu susu ini terletak di Lembang, tapi gerai toko bolu susu kini bisa ditemui di beberapa daerah Bandung Raya.

## 6. Opak Kolontong

Opak Kolontong merupakan cemilan berbentuk bulat seperti kerupuk namun berasa manis. Kudapan ini terbuat dari beras ketan yang ditumbuk halus, dikukus, dan dikeringkan. Setelah kering, Opak Kelontong di bakar di atas bara atau digoreng tanpa minyak menggunakan media

pasir. Sentra penjualan dan pembuatan opak kelontong terletak di Kampung Cipari Desa Cijambu, Kecamatan Cipongkor, Kabupaten Bandung Barat.



## 7. Kicimpring

Kicimpring adalah olahan makanan yang terbuat dari olahan singkong, yang mana memiliki variasi rasa yang beragam, dari mulai rasa gurih, asin, manis, pedas, dan merambah ke rasa-rasa yang lainnya. Begitu pula kicimpring kadang disebut pula kerupuk singkong. Sentra pembuatan dan penjualan kicimpring di Bandung

Barat terletak di Kampung Babakan Bandung, Desa Pagerwangi, Kecamatan Lembang.

**Sumber:** <https://bandungbaratkab.go.id/>

### **Pertanyaan:**

Di era globalisasi saat ini makanan semakin banyak jenis, bentuk dan rasanya. Para penggiat kuliner terus berinovasi menciptakan makanan-makanan baru atau berkreasi dengan resep makanan yang sudah ada.

Makanan dari luar negeri sekarang sangat mudah dijumpai disekitar kita misalnya makanan khas Jepang seperti sushi, ramen, kue mochi, Makanan Italia, misalnya spagheti dan pizza, makanan Amerika seperti fried chicken dan berbagai makanan Internasional lainnya.

Makanan oriental khas asia Tenggara terkenal kaya akan rempah. Rendang sebagai makanan khas Nusantara masuk dalam lima kategori makanan terbaik di dunia. Hal tersebut memacu kita sebagai generasi muda Indonesia untuk berinovasi menciptakan produk baru hingga tembus pasar internasional.

Anda diminta menganalisa, dari ke lima produk pengolahan internasional di dalam infografis, hal apa yang menjadi *value* rendang sehingga dinobatkan sebagai lima makanan terbaik di dunia?

Kemudian pertanyaan selanjutnya, sebagai warga Bandung Barat, dari ke 7 produk khas Bandung Barat yang ada di berita, anda diminta untuk membuat inovasi dari masing-masing produk, sehingga dari ke 7 produk tersebut layak untuk masuk ke pasar internasional, inovasi yang anda lakukan bisa dari sisi kemasan, bahan baku, tambahan rasa atau warna dll.

## LAMPIRAN 2

### BAHAN BACAAN GURU DAN PESERTA DIDIK

#### A. Ide dan Analisa Peluang Usaha



<https://tinyurl.com/y64mjyz2>

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), ide adalah rancangan yang tersusun di pikiran. Artinya sama dengan gagasan atau cita-cita. Ide dalam sebuah kajian Filsafat Yunani merupakan gambaran imajinasi yang terlintas dalam pikiran kita, misalnya: ide tentang sebuah gelas, maka dalam pikiran kita muncul sebuah bentuk gelas. Nah, Selama ide itu belum dituangkan menjadi suatu konsep dengan tulisan maupun gambar yang nyata, maka ide masih berada di dalam pikiran kita.



<https://tinyurl.com/y6ba2n6e>

Menurut Gorys Keraf, analisa adalah sebuah proses untuk memecahkan sesuatu ke dalam bagian-bagian kecil yang saling berkaitan. Sedangkan menurut Komarrudin, analisis merupakan suatu kegiatan berfikir untuk menguraikan sesuatu menjadi komponen-komponen kecil sehingga mudah untuk dipahami. Jadi analisa dapat disimpulkan sebagai sebuah proses berfikir untuk menguraikan sesuatu yang besar menjadi bagian-bagian kecil yang saling berkaitan sehingga akan lebih mudah untuk dipahami.



<https://tinyurl.com/y54p2hul>

Peluang usaha ini menjadi hal yang paling penting sebelum kita membuka sebuah bisnis. Peluang Usaha terdiri dari dua kata, yaitu; Peluang yang artinya kesempatan, dan Usaha yang artinya

upaya dengan berbagai daya untuk mencapai tujuan atau sesuatu yang diinginkan. Secara sederhana, pengertian peluang usaha adalah kesempatan yang dimiliki seseorang untuk mencapai tujuan (keuntungan, uang, kekayaan) dengan cara melakukan usaha yang memanfaatkan berbagai sumber daya yang dimiliki.

## B. Sumber Daya Pengolahan Makanan



<https://tinyurl.com/y2j9so9d>

Sumber daya adalah suatu potensi yang dimiliki oleh materi atau unsur lain dalam kehidupan dimana ia dapat meningkatkan kesejahteraan manusia.

Dalam pengolahan makanan sumber daya (bahan pangan) dibagi menjadi dua bahan yaitu:

### a. Bahan pangan nabati

Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Sumber bahan nabati dapat kita produksi sendiri disekolah maupun dirumah. Salah satu contohnya adalah dengan berkebun hidroponik dimana kita dapat memperoleh bahan nabati seperti sayur dan buah yang segar dan sehat karena tidak menggunakan pestisida.

### b. Bahan pangan hewani

Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hewan. Kedua bahan pangan ini memiliki karakteristik yang berbeda sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang berbeda pula. Contoh dari bahan pangan hewani seperti daging, susu, telur dan ikan. Adapaun contoh produk olahan dengan bahan dasar hewan adalah krim, keju, susu bubuk, sosis, dendeng, ikan beku, ikan pindang, bandeng asap, telur pindang, telur asin, bubuk telur dan sebagainya.

## LAMPIRAN 3 GLOSARIUM

<b>Ide</b>	: adalah rancangan yang tersusun di pikiran
<b>Peluang usaha</b>	: adalah kesempatan yang dimiliki seseorang untuk mencapai tujuan
<b>Bahan pangan nabati</b>	: adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman.
<b>Bahan pangan hewani</b>	: merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan.

**LAMPIRAN 4**  
**DAFTAR PUSTAKA**

e-Modul Kemdikbud PKWU kelas XI pengolahan

<http://kamusbahasaindonesia.org/ide> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://yusdian-rudenko.blogspot.com/2010/09/definisi-ide.html> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y64mjyz2> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://pengertiandefinisi.com/pengertian-analisa-menurut-ahli/> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y6ba2n6e> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://www.maxmanroe.com/pengertian-peluang-usaha.html> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y54p2hul> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://www.referensibebas.com/2016/11/pengertian-sumber-daya-dan-macam.html> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y2j9so9d> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y368ex45> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/yyug67wc> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y4r4oahz> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://www.maxmanroe.com/vid/marketing/pengertian-pemasaran.html> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y3q28w8p> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y55m5u32> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y6afslj5> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/yxlesomr> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y3j8no6l> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y2rznorf> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/yyka8f5d> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y56ofkr7> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://tinyurl.com/y3mxe7l5> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://www.rapikan.com/langkah-penyusunan-perencanaan-usaha/> diunduh tanggal 3 Oktober 2020 pukul 14.00 WIB

<https://bandungbaratkab.go.id/>