



Buku Saku

PENINGKATAN KREATIVITAS UNTUK MENCIPTAKAN PRODUK KULINER



Disusun Oleh

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

Dr. Marwanti, M.Pd

Rizqie Auliana, M.Kes

Ramona Saviera Amalia

Nirmalasari

Ummi Noor Muslihah

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
MARET 2019



KATA PENGANTAR

Buku Saku Kegiatan Meningkatkan Kreativitas Berwirausaha Masyarakat Desa dalam mewujudkan *One Village One Product* (OVOP) disusun sebagai panduan praktis bagi petugas dalam melaksanakan kreativitas di lapangan. Buku Saku ini menguraikan secara singkat tentang kewirausahaan, strategi pengembangan unit usaha, produk yang bisa dikembangkan, pengemasan serta penentuan harga jual dalam pelaksanaan kegiatan berwirausaha masyarakat desa dalam mewujudkan *One Village One Product* (OVOP). Mengingat luas dan bervariasinya cakupan unit usaha dan aktivitas ekonomi yang dicakup dalam mewujudkan *One Village One Product* (OVOP), maka keberadaan Buku Saku ini diharapkan dapat menjadi panduan dalam mengatasi masalah yang terjadi di lapangan. Akhirnya ucapan terima kasih dan penghargaan disampaikan kepada seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi, yang telah membantu terlaksananya kegiatan berwirausaha masyarakat desa dalam mewujudkan *One Village One Product* (OVOP) ini.

Yogyakarta, Maret 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	1
Kata Pengantar.....	1
Daftar Isi	3
A. Pendahuluan	4
B. <i>One Village One Product</i>	5
C. Kewirausahaan	8
D. Strategi Pengembangan Produk	13
E. Contoh Pengembangan Potensi Desa.....	16
F. Pengemasan	29
G. Penentuan Harga Jual	31

A. Pendahuluan

Kemajuan dan kemakmuran suatu Negara ditentukan oleh kesejahteraan masyarakatnya. Pembangunan desa merupakan salah satu hal yang perlu mendapat perhatian dari berbagai pihak, karena kemakmuran suatu negara akan tercapai apabila keadaan masyarakat desanya tertangani dengan baik.

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah desa yang cukup banyak, namun mempunyai sumberdaya yang tidak merata. Potensi produk lokal dan aspek kewirausahaan yang belum tersentuh dengan baik sehingga membuat beberapa desa tertinggal. Oleh karena itu diperlukan upaya peningkatan dengan langkah-langkah koordinasi secara tanggap dan nyata.

Guna mengembangkan potensi masyarakat alternatif mengimplementasikan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 78/M-IND/PER/2007 tentang Peningkatan Efektifitas Pengembangan Industri Kecil dan Menengah melalui Pendekatan Satu Desa Satu Produk (*One Village One Product*) Pendekatan *One Village One Product* (OVOP), bahkan dalam hal ini mengajukan alternatif satu dusun satu produk yang dapat menjadi unggulan, sehingga program pemerintah untuk membangun centra industri dapat terlaksana.

Pendekatan OVOP merupakan upaya untuk mengurangi kesenjangan dari dampak kegiatan pembangunan di kota dan pedesaan dengan mengembangkan ekonomi rakyat berbasis potensi *local*, mengembangkan produk yang mampu bersaing di pasar global dengan

tetap menekankan pada nilai tambah lokal dan mendorong semangat menciptakan kemandirian masyarakat.

Pendekatan OVOP dalam pelatihan kegiatan ini mengacu pada kegiatan pembelajaran pengolahan makanan. Pelatihan kewirausahaan ini digolongkan ke dalam pengetahuan *transcience-knowledge*, yaitu mengembangkan pengetahuan dan melatih keterampilan kecakapan hidup berbasis seni, teknologi, dan ekonomi. Kegiatan ini diawali dengan melatih kemampuan ekspresi kreatif untuk menuangkan ide dan gagasan agar menyenangkan orang lain, dan dirasionalisasikan secara teknologis sehingga keterampilan tersebut bermuara apresiasi teknologi terbaru, hasil ergonomis dan aplikatif dalam memanfaatkan lingkungan sekitar dengan memperhatikan dampaknya terhadap ekosistem, manajemen, dan ekonomis.

Prinsip pelatihan kewirausahaan yang akan diterapkan adalah kreativitas, dengan kemampuan kreatif dibantu teknologi dasar dengan sistem kerja yang akurat akan menghasilkan kompetensi keterampilan tinggi. Sedangkan prinsip pengembangan materi adalah mendudukan bahan dan alat sebagai medium pelatihan kompetensi keterampilan tersebut.

B. One Village One Product

OVOP merupakan pembangunan ekonomi yang bermula dari Jepang tahun 1970an diperkenalkan oleh Dr. Morihiko Hiramatsu, Gubernur Oita Prefecture Antonius T dalam Muta'ali (2013: 35) mengemukakan bahwa desa dan perdesaan sering dikaitkan dengan pengertian rural dan village yang dibandingkan dengan kota (city /

town) dan perkotaan (urban). Konsep perdesaan mengacu pada karakteristik masyarakat, sedangkan desa dan kota merujuk pada satuan wilayah administrasi atau teritorial. OVOP merupakan pendekatan pengembangan produk unggulan daerah untuk meningkatkan nilai tambah produk unggulan daerah dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam wadah koperasi atau UKM (Selvy Mardiana, 2017). Sedangkan Nuraini Astiti (2015) dalam menyebutkan bahwa OVOP merupakan pendekatan program pengembangan produk unggulan daerah serta meningkatkan nilai tambah produk dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Prinsip dasar *One Village One Product* adalah dimana masyarakat desa/daerah mampu mencari dan menggali komoditas/ produk yang bisa menjadi unggulan secara berkesinambungan. Dengan adanya program ini koperasi yang ditunjuk diberikan berbagai penguatan dan fasilitas guna mengembangkan usahanya (Selvy Mardiana, 2017). Sedangkan prinsip-prinsip program OVOP menurut Deputi Bidang Pengkajian Sumberdaya UKMK (2010) adalah sebagai berikut:

1. Prinsip lokal tapi global.

Kebanyakan orang beranggapan bahwa komoditas lokal tidak mempunyai sifat universal dan komoditas global mempunyai sifat kosmopolitan. Pada kenyataannya bukan demikian, semakin tinggi keaslian dan kekhasan lokal suatu daerah, semakin tinggi nilai dan perhatian secara global terhadap produk tersebut. Namun, komoditas lokal itu sendiri harus dipatenkan dan kualitas mutunya harus ditingkatkan.

2. Kemandirian dan Kreativitas.

Prinsip dengan usaha mandiri dengan inisiatif dan kreativitas berarti secara umum masyarakat pelaku usaha/petani dibebaskan memilih komoditas atau produk yang dapat dikembangkan dalam wadah program OVOP. Masing-masing juga harus sanggup menanggung resiko atas kegiatan usahanya. Pemerintah cukup memberikan dukungan dan kemudahan dalam manajemen supply chain. Dalam jangka panjang, prinsip ini akan membentuk budaya yang sangat luar biasa

3. Pengembangan Sumberdaya Manusia

Melalui program OVOP dapat dilakukan pengembangan sumberdaya manusia (SDM) sebagai komponen terpenting dalam mengkampanyekan program OVOP. Seluruh kegiatan yang dilakukan masyarakat pelaku usaha/petani harus menghasilkan nuansa khas dan unik di desa atau didaerahnya. Mereka harus terpacu mendorong sumber daya manusia disekitarnya agar mampu berinovasi dan berkreasi, serta berani menghadapi tantangan-tantangan baru diberbagai sektor.

Penetapan kriteria untuk dijadikan komoditas atau produk dalam program OVOP merupakan suatu hal yang sangat penting, dikarenakan jika terjadi suatu kekeliruan maka akan menyebabkan penghalang program OVOP tersebut. Berikut adalah penetapan kriteria komoditas atau produk unggulan OVOP menurut Kementerian Koperasi dan UKM (2010) :

1. Merupakan produk unggulan desa/daerah atau kompetensi inti dan telah dikembangkan secara turun-temurun.
2. Merupakan komoditas/produk khas dan unik dari desa/daerah setempat / lokal.
3. Memiliki tampilan dan kualitas produk yang baik.
4. Memiliki peluang pasar yang luas secara domestic maupun internasional.
5. Memiliki nilai tambah produk yang tinggi,
6. Dapat menjadi penghela bagi ekonomi lokal atau setempat.

Lembar Kerja

Isilah produk-produk olahan makanan dan minuman yang dapat saudara kembangkan di daerah saudara.

No.	Bahan baku disekitar kita	Olahan Makanan	Olahan Minuman	Oleh-oleh
1	Jagung	Jasuke (jagung,susu, keju)	Syrup Jagung	Keripik jagung
2	Ubi			
3	Kelapa			
4	Lidah Buaya			

5	...			
6	...			
7	...			
8	...			
9				
10				

C. Kreativitas Usaha

Kreativitas didefinisikan secara berbeda-beda. Sedemikian banyak definisi kreatifitas. Gardner, (1998) menyebutkan bahwa kreatifitas adalah kecakapan individu dalam memecahkan masalah, menghasilkan produk dan mengajukan serangkaian pertanyaan baru dan unik yang berbeda dari yang pernah diajukan orang lain. Kreatifitas adalah kecakapan menangani masalah-masalah baru yang ditunjukkan lewat mengamati kejadian-kejadian bermasalah yang belum terpikirkan oleh orang lain.

Dedi Supriadi (1996), mengelompokkan kreatifitas dalam dimensi *person*, *proses*, *produk*, dan *press*. Kreativitas sebagai *person*

menunjuk pada kemampuan yang menjadi karakteristik orang-orang kreatif. Kreativitas sebagai proses adalah sebuah proses yang memanifestasikan dirinya dalam suatu kondisi dan fleksibel seperti pemikiran aslinya. Kreativitas sebagai produk adalah kemampuan untuk membawa sesuatu yang baru pada suatu keberadaan. Kreativitas dapat ditunjukkan dengan kualitas produk atau respon daripada penilai yang menunjukkan kekreativitasan tersebut.

Conny Semiawan (1984) menjelaskan bahwa kreativitas adalah kemampuan untuk membuat kombinasi-kombinasi baru atau melihat hubungan-hubungan baru antara unsur, data, variabel, yang sudah ada sebelumnya, atau kreativitas adalah kemampuan seseorang untuk melahirkan sesuatu yang baru, baik berupa gagasan maupun karya nyata.

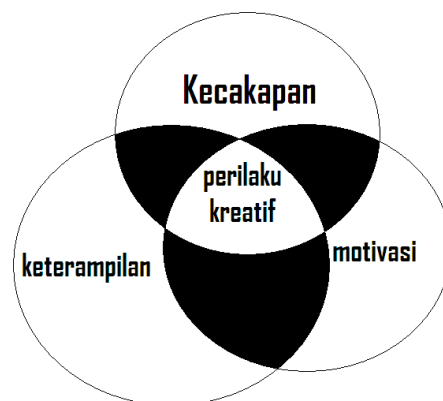
Selanjutnya dalam konteks kreativitas keilmuan, Dedi Supriadi (1996) mengartikan ilmu sebagai system berfikir yang melibatkan serangkaian aktivitas kreatif dan imajinatif ilmuwan dalam upayanya mencari kebenaran. Mengacu pada profesi guru sebagai *soft profession*, maka guru dituntut untuk kreatif. Prestasi kreatif itu sendiri di bidang keilmuan menuntut tiga prasyarat yaitu (1) kemampuan intelektual yang memadai, (2) motivasi dan komitmen untuk mencapai keunggulan, dan (3) penguasaan terhadap bidang ilmu yang ditekuni. Ketiga aspek tersebut secara interaktif membentuk perilaku kreatif yang kemudian menghasilkan produk kreatif.

Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan untuk menjadi kreatif harus mempunyai kemampuan intelektual yang ditunjukkan oleh

prestasi akademik yang relative menonjol, mempunyai motivasi yang kuat untuk meraih prestasi dan mencapai keunggulan, serta penguasaan yang memadai terhadap bidang yang ditekuninya.

Sumber pembangkit kreatifitas (Hetherington dan Parke, 1999) bisa bermacam-macam, antara lain : (1) Ilmu pengetahuan, (2) Intelijensi, (3) Gaya berpikir (*thinking styles*), (4) Karakteristik kepribadian tertentu, (5) Motivasi, dan (5) Lingkungan yang mendukung.

Selanjutnya digambarkan oleh Dedi Supriadi (1996) faktor-faktor yang membentuk prestasi kreatif yaitu kecakapan, motivasi dan keterampilan. Ketiga faktor tersebut akan berinteraksi dan menghasilkan perilaku kreatif. Lebih jelas dapat dijelaskan dalam gambar berikut:



Gambar 1 : Faktor-faktor yang membentuk prestasi kreatif

Berdasarkan hal di atas, pembentukan kreatifitas sangat penting, karena kreativitas adalah kemampuan yang dimiliki oleh seseorang untuk memahami keadaan/dunia, dalam menginterpretasikan pengalaman dan memecahkan masalah dengan cara yang baru dan

orisinal, sehingga pada saatnya mahasiswa dapat menjadi pribadi yang mandiri dan kreatif.

Sebuah mitos menyatakan bahwa proses kreatif haruslah sesuatu yang sedemikian menakjubkan sehingga dalam sekejap bisa menghasilkan sebuah benda hebat, namun yang lebih realistis menyatakan bahwa memanfaatkan suatu penemuan baru (hasil dari berpikir kreatif) masih diperlukan perbaikan-perbaikan secara gradual, sehingga menekankan bahwa kreatifitas adalah sebuah proses yang secara kontinyu memperbaiki ide-ide dan solusi-solusi dengan membuat perubahan-perubahan gradual dan perbaikan-perbaikan pekerjaan mereka.

Hal-hal yang menjadi penghalang kreatifitas adalah terus menerus melakukan yang bersifat praktis, memandang sesuatu sebagai hal yang tidak berguna, terlalu mengkotak-kotakan pemikiran, takut terlihat bodoh, takut salah dan gagal, dan meyakini bahwa dirinya tidak kreatif.

Tuntutan saat ini kemampuan inovasi mutlak dimiliki. Seseorang yang tidak mau berperilaku inovatif dan kreatif, mereka akan tertinggal jaman, terpinggirkan bahkan tersingkirkan. Mereka yang menang akan memegang peranan penting di dalam arena perjuangan kehidupan, sehingga akan meraih sukses dalam hidupnya.

Kita melihat bahwa ada beberapa fakta yang terjadi, dan semuanya berdistribusi normal, yaitu ekstrim gagal, gagal, kurang sukses, biasa-biasa saja, sukses, sangat sukses dan ekstrim sukses. Untuk menjadi “Si Sukses”, bekal “plus” mutlak harus dimiliki. Langkah-Langkahnya menurut Agus Triyono (2012) adalah (1) Memahami cara berpikir

inovatif/ kreatif, (2) Memahami metoda untuk membangkitkan daya inovasi/kreasi, (3) Memahami sikap negatif yang bisa menghalangi daya inovatif/kreatif, dan (4) Memahami sikap positif yang bisa mendorong daya inovatif/kreatif

Berpikir Inovatif/Kreatif McCarthy (1998) membuat pembagian fungsi kerja otak menjadi dua belahan hemisfir, yaitu otak kiri dan otak kanan. Karakteristik kedua belahan ini dijelaskan sebagai berikut:

OTAK KIRI	OTAK KANAN
Berpikir logis	Berpikir acak
Berpikir berurutan/sekuensial	Berpikir intuitif/naluriiah
Berpikir rasional	Berpikir holistik/menyeluruh
Berpikir analitis	Berpikir sintesis
Berpikir obyektif	Berpikir subyektif
Pola berpikir kritis	Pola berpikir kreatif
Mengamati sesuatu sebagai bagian-bagian	Mengamati sesuatu sebagai keutuhan yang bulat

Saat ini kebanyakan orang cenderung memilih salah satu gaya berpikir di atas, bahkan hanya menggunakan gaya berpikir otak kiri saja, padahal, kreatifitas justru terletak pada otak kanan, dan hanya sebagian kecil (< 20%) yang mampu mengintegrasikan kedua gaya. Orang yang mampu mengintegrasikan keduanya merupakan tipe problem solver.

Wirausahaan yang berhasil orang biasa menggunakan otak kiri dan kanan. Pemikiran otak kanan menggambarkan kekuatan penalaran yang

berbeda, sintesis, subjektif, mengamati sesuatu secara utuh, kemampuan menciptakan berbagai ide orisinalitas dan berbeda. Sedangkan untuk otak kiri mengandalkan kemampuan mengevaluasi berbagai ide dan memilih solusi yang terbaik untuk masalah

Perbandingan antara dua jenis cara berpikir (Robert Harris, 1998), adalah :

Otak kiri	Otak kanan
konvergen	divergen
vertikal	lateral/horisontal
terfokus	difus (menghambur)
objektif	subjektif
jawaban hanya satu	salah satu jawaban
analitis	generatif
verbal	visual
linier	asosiatif, integratif

Berfikir kreatif merupakan proses penciptaan jalan keluar dari suatu masalah. Jumlah sel otak manusia adalah sekitar 200 milyar, itu artinya manusia memiliki otak dengan kemampuan luar biasa. Meskipun begitu ada beberapa penghalang berfikir kreatif seperti : (1) tidak mau mengubah sudut pandang, (2) enggan menerima perubahan, (3) merasa tidak berdaya, serta (4) takut ditertawakan. Untuk mengatasi hal tersebut maka metode berfikir kreatif yang bisa dilakukan antara lain : (1) memperbaiki ide sedikit demi sedikit, (2) mengkombinasikan ide, (3) mengemukakan ide yang sama, (4) melihat sesuatu dengan sudut pandang baru, serta (5) mengubah cara pandang masalah.

Cobalah kembangkan produk yang sudah anda pilih

Lembar Kerja



Contoh

Bahan baku disekitar kita	Produk Kreativitas
Jagung	Bolu tepung jagung
Singkong	Mie singkong

D. Strategi Pengembangan Produk

Setiap perusahaan harus selalu mengembangkan produk baru. Produk pengganti harus diciptakan untuk mempertahankan atau membangun penjualan. Selain membangun penjualan pelanggan juga menginginkan produk baru dan para pesaing akan berusaha keras untuk memenuhinya. Suatu perusahaan dapat menambah produk baru melalui pengembangan produk. Pengembangan produk baru dapat dilakukan melalui dua cara yaitu: (1) mengembangkan produk baru di laboratorium sendiri atau (2) membuat kontrak dengan peneliti independen atau perusahaan pengembangan produk baru untuk mengembangkan produk khusus bagi perusahaan. (Philip Kotler, 1997-273).

Adanya tingkat persaingan yang sangat ketat saat ini, perusahaan yang tidak mengembangkan produk baru akan menghadapi resiko yang sangat besar. Produk yang telah ada sangat rentan terhadap perubahan kebutuhan dan selera konsumen, teknologi baru, siklus hidup produk yang lebih singkat dan meningkatnya persaingan.

Beberapa kecenderungan yang mungkin terjadi di bidang pengembangan produk seiring dengan adanya beberapa kecenderungan akibat globalisasi, yaitu: (1) Proses pengembangan produk yang lebih baik, lebih canggih, lebih berkualitas, lebih murah dibandingkan dengan produk sebelumnya akibat dari perubahan teknologi yang sangat cepat, (2) Perubahan produk dituntut untuk menjadi unggulan baik dalam arti komparatif maupun kompetitif.

Kecenderungan tersebut perlu diantisipasi dalam melakukan strategi pengembangan produk yang melihat perspektif secara keseluruhan, baik dalam hal fasilitas produksi, sumberdaya manusia, desain produk, teknologi proses, efisiensi, produktifitas, kapasitas, kecepatan respon maupun fleksibilitas. Dalam menetapkan dan menyusun strategi pengembangan produk, produsen dihadapkan pada beberapa tantangan antara lain: (1) makin terbatasnya gagasan tentang produk baru. Cepatnya perubahan tuntutan pasar tidak selalu dapat diimbangi dengan munculnya gagasan untuk menciptakan produk baru, (2) Pasar yang makin terkotak-kotak (*fragmented markets*). Persaingan yang semakin tajam mengakibatkan pasar yang semakin sempit, (3) Produk baru lebih dituntut untuk memenuhi persyaratan keamanan konsumen dan lingkungan hidup, (4) Mahalnya proses pengembangan produk, (5) Usia produk yang seakin singkat. (Philip Kotler, 1997: 274)

Upaya mengatasi tantangan serta mencegah kemungkinan terjadinya kegagalan, strategi pengembangan produk dan pelayanan harus dirumuskan sejalan dengan strategi pemasaran perusahaan jangka panjang dan bukan keputusan yang impulsive atau mendadak. Strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan dengan dukungan yang optimal dari sumberdaya yang dimiliki. Empat macam pendekatan yang dapat ditempuh dalam menetapkan strategi pengembangan produk adalah (1) Membuat satu atau beberapa produk baru. (2) Membuat model baru dari produk lama atau menyempurnakan produk lama sehingga bentuk/penampilannya lebih menarik dan baik

mutunya. (3) Menambah citra dan manfaat produk dan (4) Diversifikasi produk. (Pendidikan Manajemen Multimedia, 2000)

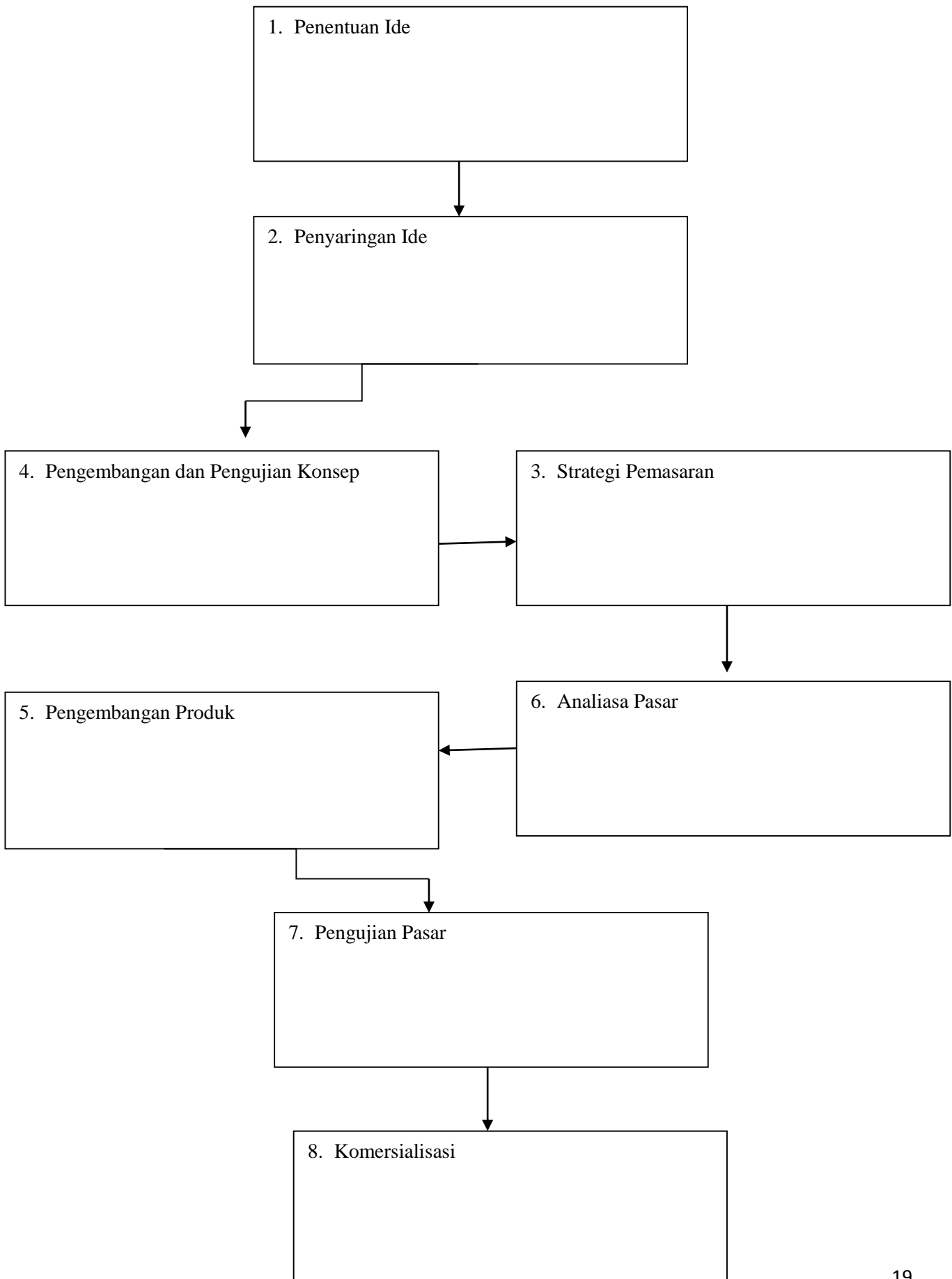
Strategi pengembangan produk dapat dilaksanakan melalui beberapa tahapan yaitu:

1. *Pemunculan gagasan*; dimulai dari pencarian gagasan dan pada tahap ini harus mendefinisikan produk dan pasar yang ingin ditekankan dan harus menyatakan tujuan produk baru tersebut. Gagasan produk baru dapat diperoleh dari beberapa sumber antara lain: pelanggan, pegawai, ilmuwan, pesaing, saluran pemasaran ataupun dari manajemen sendiri.
2. *Penyaringan gagasan*; banyak gagasan yang bisa diambil yaitu dengan mengorganisasikan secara baik. Selanjutnya gagasan-gagasan ditelaah untuk mendapatkan gagasan yang baik dan sesuai dengan yang diharapkan.
3. *Pengembangan dan pengujian konsep*; gagasan yang menarik selanjutnya disempurnakan menjadi konsep produk yang dapat diuji. Pada tahap ini kita bisa membedakan antara gagasan produk, konsep produk dan citra produk.
4. *Pengembangan strategi pemasaran*; setelah pengujian langkah selanjutnya adalah mengembangkan suatu rencana awal strategi pemasaran untuk memperkenalkan produk baru ke pasar. Strategi pemasaran akan mengalami penyempurnaan lebih lanjut pada tahap berikutnya.
5. *Analisis bisnis*; setelah mengembangkan konsep produk dan strategi pemasaran, selanjutnya dapat mengevaluasi daya tarik bisnis.

Diperlukan banyak proyeksi penjualan, biaya dan laba untuk menentukan apakah sudah sesuai dengan tujuan. Jika memenuhi dapat dilanjutkan ke tahap pengembangan produk.

6. *Pengembangan produk*; jika konsep produk dapat melewati uji bisnis maka selanjutnya dikembangkan menjadi suatu produk fisik.
7. *Pengujian pasar*; setelah kinerja fungsional dan psikologis produk sesuai yang diharapkan, produk siap untuk didandani dengan merek, kemasan dan program pemasaran awal. Tujuannya untuk menguji produk dalam lingkungan konsumen yang nyata dan untuk mempelajari seberapa besar pasar itu dan bagaimana konsumen dan penyalur bereaksi untuk menangani, menggunakan dan membeli kembali produk aktual.
8. *Komersialisasi*; pengujian pasar kemungkinan memberikan cukup informasi untuk memutuskan dapat tidaknya meluncurkan produk baru itu. Jika perusahaan meneruskan dengan komersialisasi akan membutuhkan biaya yang besar. (Philip Kotler, 1997:277-295).

Lembar Kerja



E. Contoh Pengembangan Potensi Desa

Potensi merupakan daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan (Depdikbud : 1989) Jadi Potensi desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh suatu desa yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

1. Lidah Buaya



(Sumber : aguskrino.wordpress.com)

Lidah Buaya (Aloevera) mempunyai ciri – ciri yang sangat unik bila diteliti dengan baik dia mempunyai daun yang sangat tebal, dan bergerigi. Setelah diteliti ternyata banyak manfaat dari lidah buaya ini, yang lebih baik lagi lidah buaya juga dipergunakan untuk kecantikan.

Lidah Buaya (Aloevera) hampir menyerupai kaktus dan termasuk jenis tanaman tahunan. Keistimewaan dari sifatnya yang patut dikagumi adalah kemampuannya bertahan hidup didaerah kering pada musim kemarau, yakni dengan cara menutup stomatanya rapat -rapat. Hal itu dilakukan untuk menghindari kehilangan air dari dalam tubuhnya.

Berdasarkan hasil penelitian, daun Lidah Buaya (Aloevera) dapat berfungsi sebagai anti-inflamasi, anti jamur, antibakteri dan regenerasi sel. Disamping itu Lidah Buaya (Aloevera) bermanfaat untuk menurunkan kadar gula dalam darah pada penderita diabetes, mengontrol tekanan darah, menstimulasi kekebalan tubuh terhadap serangan penyakit kanker, serta dapat digunakan sebagai nutrisi pendukung bagi penderita HIV.

Berbagai Olahan Makanan Dari Lidah Buaya :

1. Selai Lidah Buaya



(Sumber : aguskrisno.wordpress.com)

Bahan-bahan :

- 1 kg daging lidah buaya.
- 200 gram Gula Pasir.
- 0,1 % asam askorbat atau 1 gram per liter air atau asam sitrat 0,2 % atau 2 gram per liter.
- 0,5 % natrium benzoat atau 5 gram per kg daging lidah buaya.

- 3 gram agar-agar bubuk atau ½ bungkus.

Cara Membuat :

- 1) Lidah buaya yang sudah bersih direndam di dalam larutan asam askorbat selama 15 menit, lalu ditiriskan dan dihancurkan menggunakan blender.
- 2) Hasil hancuran ini dipanaskan sesaat, kemudian ditambahkan gula pasir, asam sitrat, dan agar-agar.
- 3) Dipanaskan hingga mendidih sambil diaduk, lalu ditambahkan bahan pengawet benzoat.
- 4) Jika telah berbentuk gel, pemanasan dihentikan dan busa yang ada di permukaan selai dibuang.
- 5) Selai siap dikemas dalam botol.

2. Minuman Lidah Buaya



(Sumber : aguskrino.wordpress.com)

Bahan-bahan :

1 bh pelepah lidah buaya berat 1 kg

Rendaman: 1 liter air, 1 sdm air kapur sirih, dan 1/4 sdt garam

Syrup : 200 gram gula pasir, 750 ml air, 1/4 sdt vanili bubuk, dan 2 lembar daun pandan, sobek-sobek

Cara Membuat :

- 1) Rendaman : campur air 1 liter dengan air kapur sirih dan garam.
- 2) Kupas pelepah lidah buaya, potong daging lidah buaya ukuran dadu 1 cm, masukkan ke dalam air rendaman diamkan selama 30 menit – 1 jam, cuci bersih dan tiriskan.
- 3) Didihkan air, rebus daging lidah buaya selama 10 menit angkat.
- 4) Syrup : masak air bersama gula pasir, vanili bubuk dan daun pandan, setelah mendidih masukkan daging lidah buaya, masak sebentar, angkat dan hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.
- 5) Siapkan gelas, tuangkan syrup dan isiannya, sajikan segera.

3. Jus Lidah Buaya



(Sumber : aguskrisno.wordpress.com)

Bahan-bahan :

- Daun lidah buaya
- Jeruk lemon secukupnya
- Madu
- Air kelapa

Cara Membuat :

- 1) Kupas daun lidah buaya, ambil dagingnya
- 2) Remas2 dengan air garam, bilas sampai bersih
- 3) Blender bersama perasan lemon, madu dan air kelapa
- 4) Sajikan

4. Jelly Lidah Buaya



(Sumber : aguskrisno.wordpress.com)

Bahan-bahan :

- Nutrijel rasa buah
- 200 gram gula
- 2 batang lidah buaya
- gelas air

Cara Membuat:

Cara pembuatan dibagi dalam dua tahapan, pertama tahapan pembuatan topping lidah buaya, selanjutnya baru pembuatan jelly nya.

Tahap 1

- 1) Bersihkan lidah buaya, lalu kupas kulitnya kemudian potong-potong sesuai selera.
- 2) Bersihkan lendir yang melekat pada daging lidah buaya dengan mencucinya menggunakan air mengalir sambil diremas- remas.
- 3) Setelah lendir hilang, masukkan irisan daging lidah buaya dalam air panas, rendam sekitar 10 menit.
- 4) Tiriskan.

Tahap 2

- 1) Siapkan panci untuk merebus jelly.

- 2) Masukkan gula 200 gram, 4 gelas air dan sebungkus jelly ke dalam panci.
- 3) Masak sampai mendidih.
- 4) Kemudian siapkan cetakan jelly, latakkan daging lidah buaya yang telah selesai diolah seperti pada tahap 1 diatas di dasar cetakan.
- 5) Kemudian siram dengan adonan jelly.
- 6) Tunggu sampai dingin, jelly Lidah buaya siap untuk dihidangkan.

2. Jagung



(Sumber : hellosehat.com)

Si kuning manis nan gurih yang punya nama latin *Zea mays* ini sebetulnya tergolong ke dalam buah-buahan karena dihasilkan melalui proses pembuahan. Per 100 gram (gr) jagung menyumbang sekitar 69,1 gr karbohidrat, 9,8 gr protein, 7,3 gr lemak, 2,2 gr serat. Buah ini juga dilengkapi dengan berbagai vitamin dan mineral, seperti 30 mg kalsium, 538 mg fosfor, 2,3 mg besi, 79,3 mg kalium, hingga 3 mg vitamin C.

Banyak yang mengonsumsinya sebagai camilan renyah teman nonton bioskop. Tak sedikit pula yang lebih menggemari versi “tradisional”-nya, dibakar di atas arang dengan olesan mentega atau diujakan hangat-hangat bersama kacang rebus di pinggir jalan. Ya, jagung adalah salah satu makanan pokok orang Indonesia. Sayangnya

tanaman yang satu ini sering dianggap tak memiliki kebaikan gizi untuk tubuh, selain memang mengenyangkan karena tinggi karbohidrat. Padahal, ada banyak hal mengejutkan seputar manfaat jagung untuk kesehatan.

Berbagai Olahan Makanan Dari Jagung

1. Puding Jagung



(Sumber : majalahpuding.com)

Bahan :

- Susu Cair (Bisa gunakan susu UHT) 800 ml
- Gula Pasir 100 gram
- Tepung maizena 50 gram
- Agar-agar bubuk 2 bungkus
- Jagung manis pipil 300 gram (Jagung manis dapat berupa gelondongan yang di sisir dengan pisau kira-kira 3 buah) cincang kasar
- air 100 ml

Cara Membuat :

- 1) Didihkan 100 ml air lalu masukan jagung yang dicincang kasar, aduk-aduk dan kecilkan api.

- 2) Masukkan gula dan diaduk rata masukan susu cair sedikit demi hingga habis. (sisakan sedikit susu cair untuk diaduk dengan dengan agar-agar dan tepung maizena supaya tidak menggumpal)
- 3) Masukkan agar-agar yang telah dilarutkan ke cairan susu tadi dan diaduk terus menerus sampai mendidih (biarkan dimasak dengan api kecil agar susu tidak menggumpal)
- 4) Setelah mendidih, tungkan ke dalam loyang dan dinginkan.

2. Keripik Jagung



(Sumber : mbelanja.com)

Bahan-bahan:

- Jagung manis 2 buah, parut
- Tepung terigu 250 gram
- Margarine 30 gram
- Telur 1 butir
- Tepung sagu 35 gram
- Garam $\frac{3}{4}$ sdm
- Minyak goreng secukupnya
- Baking powder 1 sdt
- Bumbu balado atau sesuai selera

Cara Pembuatan :

- 1) Campur semua bahan kecuali minyak goreng
- 2) Uleni adonan sampai benar-benar kalis
- 3) Giling adonan dengan gilingan mie dan mulai dengan gilingan nomor satu atau yang paling tebal dilanjutkan nomor dua dan selanjutnya sampai adonan benar-benar tercampur dan kalis.
- 4) Pipihkan adonan dan cetak berbentuk segitiga atau kotak sesuai selera
- 5) Panaskan minyak dengan api sedang dan goreng adonan sampai matang
- 6) Taburi aneka keripik anda dengan bumbu balado atau rasa lain pilihan anda
- 7) Sajikan.

3. Talam Jagung



(Sumber : hipwee.com)

Bahan-bahan

- 50 gr tepung hung kwee
- 500 ml santan
- 1/4 sdt garam
- 100 gr gula pasir
- 1 buah jagung manis rebus
- daun pandan untuk takir

Cara Membuat :

- 1) Pertama, siapkan dulu takir yang terbuat dari daun pandan.
- 2) Masukkan semua bahan kecuali jagung ke dalam panci. Rebus dengan api sedang.
- 3) Aduk-aduk, tunggu hingga mengental dan meletup.
- 4) Terakhir, masukkan jagung manis dan aduk rata.
- 5) Tunggu suhu panasnya hilang.segera masukan dalam takir
- 6) Tunggu hingga dingin, lalu sajikan!

3. Pengolahan Aneka Keripik

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun (Sriyono, 2012). Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari ke semuanya (Oktaningrum dkk, 2013).

a) Keripik Sayur



(sumber : www.rumahmesin.com)

Di Indonesia keberadaan dan keanekaragaman sayuran itu sangat melimpah. Tapi sayangnya, meskipun mempunyai kandungan gizi yang tinggi, banyak juga orang yang kurang atau tidak suka mengonsumsi sayur-sayuran dengan alasan yang beragam. Salah satu alternatif agar sayur bisa dinikmati semua orang dengan mengolahnya menjadi aneka keripik sayur. Ada beberapa jenis yang bisa dikembangkan dan dijual di pasaran, seperti keripik bayam, keripik wortel, keripik kentang, sawi, lobak, pare dan sayuran lainnya. Selain rasanya yang gurih dan renyah, aneka keripik sayur ini juga mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, jadi aman untuk kita konsumsi sehari-hari. Keripik sayur ini juga jadi bisa lebih tahan lama dan awet sampai berminggu-minggu.

Berbagai Olahan Makanan Dari Sayuran :

1. Keripik Pare



(Sumber : cookpad.com)

Bahan-bahan:

- 3 buah Pare segar ukuran besar (buang isi tengahnya lalu dicuci bersih)
- 1 sendok teh garam
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Bahan untuk pencelup:

- 150 gram tepung beras
- 50 gram tepung terigu
- 25 gram tepung maizena
- 1 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1 sendok teh cabai bubuk
- 150 ml air bersih

Cara membuat keripik pare goreng:

- 1) Pertama kita buat bahan pencelup terlebih dulu dengan mencampurkan semua bahan pencelup diatas lalu diaduk hingga tercampur rata.

- 2) Potong buah Pare yang sudah dibuang bagian tengahnya dengan ukuran 1x1x5 cm (atau menurut selera) kemudian tambahkan garam lalu didiamkan kurang lebih 30 menit.
- 3) Berikutnya cuci potongan pare menggunakan air mengalir lalu tiriskan.
- 4) Setelah tidak mengandung air, celupkan potongan Pare dalam bahan pencelup lalu goreng hingga matang (warna berubah kecoklatan) kemudian angkat dan tiriskan.
- 5) Keripik Pare rasa pedas siap disajikan.

2. Keripik Wortel



(Sumber : mesinpengemas.id)

Bahan :

- Minyak goreng secukupnya
- 50 gram wortel (parut halus)
- 50 gram tepung sagu
- 250 gram tepung terigu
- 25 gram tepung beras
- 100 gram wortel (direbus lalu tiriskan,lalu blender halus)
- 100 gram keju cheddar (diparut)
- ½ sendok teh kaldu jamur bubuk
- ½ sendok teh baking powder

- 1 sendok teh garam dapur
- 1 butir telur ayam

Cara Membuat :

- 1) Campurkan tepung terigu, tepung beras dan tepung sagu dalam satu wadah lalu ayak hingga didapati yang halus saja.
- 2) Masukkan buah wortel yang telah diparut halus, telur ayam, baking powder, garam sedikit saja, keju cheddar yang telah diparut dan bubuk kaldu jamur aduk hingga rata dan adonan menggumpal.
- 3) Tuangkan adonan kedalam gilingan mie, giling adonan hingga halus dan licin.
- 4) Kemudian potong – potong dengan menggunakan cetakan yang berbentuk kotak dengan panjang 5 cm.
- 5) Selanjutnya goreng didalam minyak panas sering dibolak – balik agar tidak gosong dan goreng hingga kering dan matang.
- 6) Angkat, tiriskan dahulu dan sajikan.

3. Keripik Sawi



(Sumber : resepcafe.blogspot.com)

Bahan :

- 100 gram tepung beras
- 1 1/2 sendok makan tepung kanji

- butir kemiri, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- Garam secukupnya
- 1 1/2 sendok makan ebi, haluskan
- 125 ml air
- 10 lembar daun sawi utuh
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat :

- 1) Campurkan tepung beras, tepung kanji, kemiri, bawang putih, garam dan ebi halus
- 2) Kemudian tuang air sedikit demi sedikit dan aduk hingga rata
- 3) Lumuri daun sawi yang telah di bersihkan ke dalam adonan
- 4) Panaskan minyak goreng dan goreng sawi hingga berubah warna keemasan
- 5) Angkat dan tiriskan

4. Keripik Kentang



(Sumber : bacaterus.com)

Bahan :

- 4 buah kentang (kupas kulit, iris tipis)
- 2 liter air kapur
- Minyak goreng (secukupnya)

Cara Membuat :

- 1) Kupas kentang dan cuci lalu iris tipis-tipis.
- 2) Jika kentang sudah selesai diiris, rendam dengan air kapur kira-kira selama 1 jam. Agar rasa kentang makin gurih, kamu bisa menambahkan sedikit garam ke dalam air kapur.
- 3) Angkat kentang dari rendaman air kapur dan tiriskan sampai kering atau keset kira-kira setengah jam.
- 4) Panaskan minyak lalu goreng kentang hingga warnanya menjadi kuning dan kering.
- 5) Angkat lalu tiriskan di wadah yang telah diberi alas tisu.
- 6) Ketika keripik kentang sudah dingin, campur keripik dengan bumbu halus (kering) yang telah disediakan.
- 7) Keripik kentang siap untuk disajikan.

b) Keripik Buah



(sumber : rumahmesin.com)

Keripik atau sering juga disebut kripik, merupakan makanan ringan berbentuk irisan-irisan tipis dengan tekstur yang renyah dan rasa yang beragam. Keripik biasanya dibuat dari umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, atau bahan lainnya, yang digoreng di dalam minyak nabati. Teknik pembuatan keripik tidak sama, tergantung produk seperti

apa yang ingin dihasilkan. Ada yang langsung digoreng, ada juga yang dicampur dengan adonan tepung terlebih dahulu. Proses pengeringannya pun tidak sama. Meskipun pada umumnya keripik dibuat dengan cara digoreng, ada keripik tertentu yang dikeringkan hanya melalui proses penjemuran.

Pengolahan bahan makanan menjadi keripik merupakan salah satu cara untuk mengawetkan makanan. Keripik memiliki kadar air yang sangat rendah sehingga makanan tidak cepat busuk. Cara ini sangat tepat untuk menyiasati stok bahan baku yang melimpah, seperti buah-buahan, hingga lahirnya produk keripik buah. Sebagaimana diketahui, Indonesia sangat kaya akan buah-buahan tropis. Setiap masa panen tiba, produksi buah melimpah ruah. Sayangnya, buah-buahan tersebut pada akhirnya sering terbuang percuma karena tidak seluruhnya terserap pasar. Agar tidak mubazir, buah-buahan tersebut kemudian dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi keripik buah.

Berbagai Olahan Makanan Dari Buah-buahan :

1. Keripik nangka



(Sumber : rumahmesin.com)

Bahan:

- Buah nangka segar: 1 kg
- Air: 1,5 liter air
- Kapur sirih: 100 gram
- Garam: 75 gram
- Gula pasir: 150 gram
- Minyak goreng: 2 liter
- Gula, garam, atau madu untuk perasa: secukupnya

Cara Membuat:

- 1) Buah nangka dikupas dan dibersihkan. Belah daging buahnya, buang bijinya, lalu potong ujung-ujungnya.
- 2) Rendam buah nangka dalam larutan kapur sirih selama 5 jam, lalu cuci bersih dan tiriskan sampai kering sempurna.
- 3) Tambahkan gula pasir, garam, atau madu untuk menambah rasa keripik nangka.
- 4) Goreng buah nangka dengan sistem deep frying, yaitu digoreng dalam minyak yang sangat banyak dan api besar hingga matang dan kering.
- 5) Angkat dan tiriskan minyaknya.
- 6) Setelah benar-benar dingin, simpan keripik nangka ke dalam kantong plastik atau wadah kedap udara agar tetap renyah.

2. Keripik Apel



(Sumber : tokopedia.com)

Bahan:

- Buah apel segar: 2 kg
- Minyak untuk menggoreng: secukupnya

Cara Membuat:

- 1) Kupas kulit buah apel, cuci dengan air sampai benar-benar bersih dan tiriskan.
- 2) Iris tipis buah apel dengan ketebalan yang kira-kira sama.
- 3) Rendam buah apel dalam air bersih selama 35 menit sampai warnanya berubah kecokelatan, angkat dan tiriskan kembali.
- 4) Goreng dalam minyak yang banyak dan panas hingga kering.
- 5) Angkat dan tiriskan sampai minyak benar-benar habis.

3. Keripik Pisang



(Sumber : resepkoki.id)

Bahan:

- Pisang kepok: 10 buah
- Garam halus: secukupnya
- Minyak goreng: secukupnya
- Kapur sirih: 1 sendok teh
- Air: 2 liter

Cara Membuat:

- 1) Kupas pisang dan dirisi tipis-tipis dengan arah irisan menyerong.
- 2) Buat larutan air kapur sirih, kemudian rendam irisan pisang di dalam larutan tersebut selama 30 menit.
- 3) Angkat pisang dan bilas dengan air bersih, lalu tiriskan.
- 4) Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak dan gunakan api besar.
- 5) Goreng irisan pisang sampai semua terendam minyak hingga berwarna kecokelatan.
- 6) Angkat dan tiriskan sampai minyak habis.
- 7) Taburi keripik pisang dengan sedikit garam agar terasa lebih gurih.

c) Keripik Umbi



(sumber : indotrading.com)

Umbi umbian dikenal sebagai salah satu sumber karbohidrat yang cukup baik disamping gizi dan mineral yang terkandung pada setiap jenis umbi umbian. Masyarakat biasanya mengolah umbi umbian dengan sangat sederhana yaitu direbus, dikukus, digoreng atau juga dibakar. Pada masyarakat modern saat ini pengolahan umbi sangat

variatif, unik dan lebih kreatif sehingga bisa mengangkat citra dari umbi umbian itu sendiri.

Keripik umbi adalah salah satu dari jenis olahan makanan dari umbi umbian yang telah lama dikenal masyarakat dan saat ini masih populer dikalangan konsumen pecinta makanan ringan. Pengolahan keripik umbi tidak terlalu rumit hanya dibutuhkan pengetahuan serta pengalaman dalam memilih jenis umbi, mengolah umbi yang benar termasuk menggoreng, dan pencampuran bumbu yang tepat agar menghasilkan keripik umbi yang berkualitas baik serta bisa berdaya saing tinggi dipasaran.

Berbagai Olahan Makanan Dari Umbi-umbian :

1. Keripik Singkong



(Sumber : netralnews.com)

Bahan :

- Bawang Putih
- Garam
- Glukose
- Minyak Nabati

- Singkong Pilihan

Cara Membuat :

- 1) Kupas singkong, cuci sampai bersih lalu tiriskan.
- 2) Potong singkong tipis-tipis lalu rendam air larutan kapur sebentar saja.
- 3) Tiriskan singkong.
- 4) Goreng pada minyak panas sampai matang dan kering. Setelah itu tiriskan.
- 5) Kemas pada wadah tertutup.

2. Keripik Ubi Jalar



(Sumber : indonesian.alibaba.com)

Bahan :

- Bawang Putih
- Garam
- Glukose
- Minyak Nabati
- Ubi Jalar Pilihan

Cara Membuat :

- 1) Kupas ubi jalar, cuci sampai bersih lalu tiriskan.
- 2) Potong ubi jalar tipis-tipis lalu rendam air larutan kapur sebentar saja.
- 3) Tiriskan ubi jalar.
- 4) Goreng pada minyak panas sampai matang dan kering. Setelah itu tiriskan.
- 5) Kemas pada wadah tertutup.

3. Keripik Talas



(Sumber : cookpad.com)

Bahan :

- Bawang Putih
- Garam
- Glukose
- Minyak Nabati
- Talas Pilihan

Cara Membuat :

- 1) Kupas talas, cuci sampai bersih lalu tiriskan.
- 2) Potong talas tipis-tipis lalu rendam air larutan kapur sebentar saja.

- 3) Tiriskan talas.
- 4) Goreng pada minyak panas sampai matang dan kering. Setelah itu tiriskan.
- 5) Kemas pada wadah tertutup.

F. Pengemasan

Pengemasan merupakan faktor yang sangat penting dalam penjualan produk makanan. Fungsi kemasan adalah mempercantik produk, melindungi produk dari bahaya bakteri dan bahan berbahaya lain, sehingga meningkatkan mutu dari suatu produk makanan dan minuman. Pada usaha rumahan sering kali mendapat kendala yaitu terbatasnya bahan pengemas. Untuk mengatasi hal tersebut dapat dilakukan dengan cara menggunakan bahan kemasan yang aman bagi kesehatan sesuai standar keamanan pangan (*food safety*) dan tersedia di pasaran dalam skala kecil (Anwar, 2010). Kemasan menjadi penentu utama menarik minat pembeli dalam mengonsumsi sebuah produk. Keberhasilan daya tarik ditentukan oleh estetika yang menjadi bahan pertimbangan sejak awal perencanaan bentuk kemasan karena pada dasarnya nilai estetika harus terkandung dalam keserasian antara bentuk dari penataan desain grafis tanpa melupakan kesan jenis, ciri dan sifat barang atau produk yang diproduksi. Selain itu, kemasan bahan makanan harus mencantumkan label yang akan menjadi media informasi mengenai komposisi, nama perusahaan yang memproduksi

dan masa kedaluwarsa. Informasi tersebut digunakan sebagai pedoman dalam membeli suatu produk (Maflahah, 2012). Keunggulan kemasan plastik pada sifatnya yang kuat, tetapi ringan, inert, tidak karatan, bersifat termoplastik (*heat seal*) dan dapat diberi warna. Kemasan plastik memiliki beberapa keunggulan dan kelemahan, khususnya daya permeabilitas terhadap beberapa jenis gas dan uap air yang dapat menimbulkan dan bau dari produk yang dikemas. Selain itu, untuk kemasan yang kontak langsung dengan produk makanan atau minuman juga harus memenuhi persyaratan migrasi sesuai peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK 03.1.123.07.11.6664 tentang Pengawasan Kemasan Pangan (Ernawati dkk, 2013).

Contoh Pengemasan Produk Keripik



(bisnisku.com)



(bisnisukm.com)



(bisnisukm.com)



(tokopedia.com)



(tokopedia.com)



(dikemas.com)



(sribu.com)



(sribu.com)

G. Penentuan Harga Jual

Harga bukanlah suatu elemen pelengkap ketika kita memproduksi, namun menetapkan harga adalah suatu strategi. Harga harus mengandung suatu nilai tertentu (value pricing), yang menjadi pertimbangan konsumen saat akan membeli, dan sekaligus menjadi alat perang dalam persaingan pasar. Harga merupakan jumlah uang yang harus dibayar konsumen atas pembelian atau penggunaan suatu produk. Kelemahan usaha kecil adalah sering menetapkan harga tanpa memperhitungkan biaya produksi secara benar. Biaya produksi meliputi:

1. Biaya bahan baku atau material, yaitu harga perolehan (harga pokok) bahan baku yang terdapat pada barang jadi. Yang dimaksud dengan bahan baku disini tidak selalu berarti bahan mentah yang berasal dari langsung dari alam. Bahan baku sebuah pabrik bisa merupakan bahan jadi pabrik lain.
2. Biaya tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang memiliki kinerja langsung terhadap proses pengolahan barang, baik menggunakan kemampuan fisiknya ataupun bantuan mesin. Sedangkan yang dimaksud dengan biaya tenaga kerja langsung adalah upah yang diberikan kepada tenaga kerja langsung
3. Biaya overhead, adalah biaya yang muncul dalam proses pengolahan, yang tidak dapat digolongkan dalam biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead meliputi:
 - Biaya tenaga kerja tidak langsung, seperti upah mandor, upah mekanik, upah tukang reparasi, upah pegawai bagian toko.

- Biaya bahan penolong, yaitu macam-macam bahan yang digunakan dalam proses pengolahan tetapi kuantitasnya sangat sedikit, misalnya lem, paku pada lemari, listrik, air, perlengkapan lain, telepon, dan lain-lain.
- Biaya penyusutan gedung pabrik, mesin, peralatan, kendaraan.

Cara menaikkan keuntungan pada usaha makanan

1. Menaikkan penjualan: menu redesign, bundling (paket), suggestive selling (menu komplementer).
2. Mengurangi biaya: menjadwalkan ulang karyawan, mengontrol porsi, mengontrol pengeluaran sabun, tisu.

Contoh Perhitungan Harga

Penentuan Harga Jual Kripik Pisang Madu

No.	Kebutuhan	Jumlah	Harga	
1.	Biaya Bahan Baku			
	Pisang kapok	10 bh	6.000	
	Gula pasir	200 gr	2.500	
	Madu	2 sdm	1.000	
	Minyak	¼ liter	3.000	
	Total biaya bahan baku (A)			12.500
2.	Biaya kemasan dan label			
	Pouch Aluminium Plastik		2.000	
	Stiker		500	
	Total biaya kemasan & label (B)			2.500

3.	Biaya tetap			
	Gaji tenaga kerja per hari		3.000	
	Sewa tempat per hari		1.000	
	Perawatan alat		500	
	Listrik		500	
	Air	50 ml	500	
	Bahan bakar		1.500	
	Total biaya tetap (C)			7.000
4.	Biaya Distribusi (D)			500
	Biaya produksi (A+B+C+D)			22.500
	Biaya produksi per bulan Rp $22.500:2$			11.250
	Jika margin keuntungan ditentukan 30%, maka mark- up = $30\% \times 11.250$			3.375
	Harga jual = biaya produksi + mark-up			14.625

Harga jual dibulatkan menjadi Rp 15.000 per buah.

Total biaya produksi adalah 22.500. Sehingga untuk mendapatkan keuntungan, maka jumlah minimal keripik pisang madu yang harus terjual adalah : $\text{Rp } 22.500 : \text{Rp } 15.000 = 1,5$ atau dibulatkan menjadi 2 buah.

Daftar Pustaka

Anwar. (2010). Dampak Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan sifat Fisik dan Masa Simpan Brokoli Setelah Transportasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Calhoun, C.C., Finch, A.V. (1982) .*Vocational Education: Concepts and Operations* (2nded.). Belmont, California: Wadworth Publishing Company.

Dedi Supriadi. (2002) .*Kreativitas, Kebudayaan, dan Perkembangan Iptek*. Bandung : Alfabeta

Depdikbud. 1989. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Depdikbud

Finch, C.R., dan Crunkilton, J.R. (1984). *Curriculum Development in Vocational and Technical Education: Planning, Content and Implementation*. Boston: Allyn and Bacon, Inc.

.....http://dasar-teori.blogspot.com/2011/08/pengertian-metode-pembelajaran_01.html, diakses 20 Februari 2014.

Muta'ali, Luthfi. (2013). *Pengembangan Wilayah Perdesaan (Perspektif Keruangan)*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Geografi (BPGF) Universitas Gadjah Mada

Nuraini Asriati. (2015). Pengembangan Kawasan Terpadu Mandiri Dengan Pendekatan Model One Village One Product (OVOP) Daerah Transmigrasi Rasau Jaya. *Jurnal Economia*. Vol. 11, No 1, 2015.

Oemar Hamalik . (2001). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara:

Oemar Hamalik. (2009). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo

Oktaningrum, dkk (2013). *Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Singkong*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian : Jawa Tengah.

Purwadarminta. (2007). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. (edisi ketiga). Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional

Sismono La Ode, dkk . (2006). *Di Belantara Pendidikan Bermoral. Biografi Pemikiran dan Kepemimpinan Prof. Suyanto, Ph.D.* Yogyakarta: UNY Press.

Selvy Mardiana. (2017). Manfaat Progam One Village One Product, Citra Koperasi, dan Minat Masyarakat Menjadi Anggota Koperasi. *Jurnal Coopetiton*, Vol. VII, No. 1, 2017.

Sriyono. (2012). Pembuatan Keripik Umbi Talas dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.

