



YAYASAN BLP UM
BADAN PENGEMBANGAN LABORATORIUM PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI MALANG(UM)
SEKOLAH MENENGAH ATAS LABORATORIUM
KOTA MALANG
STATUS: AKREDITASI "A"
Jalan Bromo No. 16 Malang *Telepon: 0341- 368639
Laman: www.labschool-um.sch.id* Email: smalabum@yahoo.com

LKPD (LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK)
PENGOLAHAN BAHAN PANGAN NABATI MENJADI MAKANAN KHAS
DAERAH/TRADISIONAL

Nama :

Kelas :

No :

Bacalah pernyataan berikut dan berilah nomor sesuai dengan urutan yang tepat !

1. Hal-hal yang terkait Ide dan Peluang Usaha Makanan Khas Daerah, adalah ...
 - Keberhasilan dan Kegagalan
 - Pemetaan Peluang Usaha
 - Ide Usaha
 - Risiko Usaha
2. Perencanaan usaha makanan khas daerah berkaitan dengan ;
 - Ide dan peluang usaha makanan khas daerah
 - Penyusunan proposal makanan khas daerah
 - Perencanaan pemasaran usaha makanan khas daerah
 - Sumber daya yang dibutuhkan dalam usaha makanan khas daerah
3. Faktor yang berasal dari dalam diri orang itu sendiri, antara lain ;
 - Intusi yang merupakan pemikiran yang muncul dari individu itu sendiri;
 - Kemampuan untuk melihat dan menjadikan pengalaman yang lain sebagai pelajaran;
 - Pengalaman yang pernah dilalui;
 - Pengetahuan yang dimiliki;
4. Faktor non teknis yang menentukan keberhasilan atau kegagalan suatu usaha makanan khas daerah ;
 - Menetapkan tujuan
 - Adaptasi
 - Perencanaan
 - Inovasi
 - Memasarkan

Isilah dengan tepat soal di bawah ini dengan cara menjawab Benar atau Salah ! Benar Salah

5. Faktor yang berasal dari dalam diri orang itu sendiri yang dapat menimbulkan kreatifitas yang menjadi ide dalam menciptakan suatu inspirasi produk untuk memanfaatkan alam sekitarnya agar menjadi peluang usaha.
6. Faktor eksternal merupakan hal-hal yang dihadapi seseorang dan merupakan objek untuk mendapatkan sebuah inspirasi bisnis.
7. Unsur-unsur yang dapat dilakukan dalam mengurangi resiko usaha adanya kesadaran dalam kemampuan mengelolah usaha, peluang, dan kekuatan perusahaan, perubahan konjungtur yang pasang surut.
8. Adanya keinginan kuat untuk berprestasi, dorongan berinisiatif, dan motivasi untuk melaksanakan strategi usaha, adanya kemampuan merencanakan strategi untuk mewujudkan perubahan di dalam lingkungan usahanya, dan adanya kreativitas dan inovatif dalam menerapkan cara mengolah modal usaha untuk memperoleh keuntungan merupakan unsur-unsur untuk mengurangi resiko usaha.
9. Seorang wirausahawan harus dapat meminimalisir risiko usaha dengan menetapkan kebutuhan pada tingkat permintaan waktu sekarang, dan memberikan kepercayaan kepada pembuat produk yang lebih kecil, serta dapat mengumpulkan informasi usaha.
10. Suatu Analisa terhadap lingkungan internal dan eksternal wirausaha/perusahaan, dimana analisa Internal lebih menitik beratkan pada kekuatan (Strenght) dan Kelemahan (Weakness), sedangkan analisa Eksternal untuk menggali dan mengidentifikasi semua gejala peluang (Oppurtunity) yang ada dan yang akan datang serta ancaman (Threat) dari adanya kemungkinan pesaing/calon pesaing.
11. Usaha makanan khas daerah memanfaatkan sumber daya alam yang dibutuhkan dengan memperhatikan 5 M.
12. Indonesia merupakan Negara yang terdiri dari berbagai suku bangsa dimana memiliki keanekaragaman olahan masakan yang menjadi ciri khas daerah tersebut / sering disebut makanan khas daerah.

Isilah pertanyaan di bawah ini dengan jawaban yang tepat !

13. Tuliskan beberapa strategi yang dapat dilakukan dalam perencanaan pemasaran usaha makanan khas daerah ...

1.
2.
3.
4.
5.
6.

14. Isi proposal meliputi penjelasan tentang :

- a.
- b.
- c.
- d.

- e.
- f.
- g.

Isilah dengan tepat soal di bawah ini dengan cara *Geser dan Letakkan* jawaban yang tepat ke dalam pertanyaan !

15. Makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah, karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya.	Daerah pesisir pantai
16. ➤ Bahan pangan sayur mayur. ➤ Disajikan dalam suhu panas dan rasa pedas. ➤ Untuk menghangatkan badan.	Pengertian makanan khas daerah
17. Namun seiring dengan perkembangan zaman, kontak dengan orang dari luar daerah semakin tinggi sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya produk makanan khas daerah.	Daerah pegunungan
18. Makanan khas daerah memiliki kandungan gizi dan manfaat yang beragam. Adapun produk makanan khas daerah adalah Bahan Nabati dan Bahan Hewani.	Vitamin
19. Merupakan sumber kalori utama bagi manusia, yang pada umumnya terdapat pada bahan pangan golongan serealia (Biji-bijian/sereal).	Lemak
20. Memiliki fungsi utama sebagai zat pembangun. Umumnya terdapat pada hasil hewani dan nabati	Karbohidrat
21. Sumber tenaga kedua setelah karbohidrat dan dapat melarutkan vitamin A, D, E, dan K.	Protein
22. Berfungsi untuk kelancaran metabolisme, menjadi daya tahan dan kekebalan tubuh	Bahan utama