

Tinjauan Mata Kuliah

Seorang sarjana teknologi pangan selain memiliki kemampuan merancang penambahan nilai dari bahan pangan serta menghasilkan produk pangan juga perlu dibekali dengan kemampuan untuk “menjual” produk tersebut. Mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan berwirausaha yaitu kemampuan kreatif dan inovatif (*create new and different*) untuk menciptakan nilai tambah barang/jasa berbasis pangan yang dilandasi dengan semangat penuh keberanian menghadapi risiko.

Buku Materi Pokok (BMP) mata kuliah Kewirausahaan Produk Pangan (PANG 4417) disusun agar mahasiswa dapat melakukan kegiatan wirausaha di bidang pangan mulai dari menyusun ide usaha di bidang pangan, membuat proposal kelayakan usaha produk pangan, hingga melakukan komunikasi dan negosiasi dalam memasarkan produk pangan.

Dalam buku ini pembahasan awal dimulai dengan menggali potensi dan karakter seorang wirausaha pada diri mahasiswa. Mahasiswa dapat mempelajari karakter-karakter apa saja yang dibutuhkan untuk menjadi seorang wirausaha. Diteruskan dengan bagaimana proses menggali ide bisnis berbasis pangan. Disini mahasiswa dapat menuangkan ide usahanya dalam bentuk kanvas bisnis model. Mahasiswa juga diberikan pengetahuan tentang apa saja yang perlu disiapkan untuk mendirikan usaha mulai dari aspek produksi, pemasaran, sumber daya manusia, dan keuangan serta manajemen risikonya. Terakhir mahasiswa dapat menyusun proposal kelayakan usaha, membuat usaha produk pangan, menyusun komunikasi serta negosiasi dalam menjual produk pangan.

Materi pada BMP ini dikemas dalam 12 modul. Di setiap modul dilengkapi dengan kegiatan Praktik Mandiri untuk mahasiswa. Adapun urutan materi pada buku ini sebagai berikut.

Modul 1: Pengantar Kewirausahaan, terdiri dari:

Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Definisi dan Konsep Kewirausahaan, Analisis Potensi Diri, dan Karakter Wirausahawan.

Praktik Mandiri 1 Menggali Potensi dan Karakter Wirausaha dalam Diri Anda.

- Modul 2: Pengembangan Usaha Berbasis Pangan, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Pengembangan Usaha Berbasis Permintaan Konsumen, Pengembangan Usaha Berbasis Kebutuhan Industri Pangan, dan Pengembangan Usaha Berbasis Penemuan dan Inovasi Pangan.
Praktik Mandiri 2 Mulai Menggali Ide Bisnis Anda.
- Modul 3: Proses Pendirian Usaha, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Tahapan Memulai Bisnis Pangan, Kriteria Pertimbangan Pendirian Usaha, dan Bentuk dan Jenis Badan Usaha.
Praktik Mandiri 3 Mulai Mendirikan Usaha Anda.
- Modul 4: Strategi dan Perencanaan Usaha, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Dasar-dasar Manajemen Strategi dan Tipe-tipe Perencanaan Usaha, Identifikasi Lingkungan Eksternal dan Internal Usaha dalam Bisnis Pangan, dan Penyusunan Strategi pada Bisnis Pangan.
Praktik Mandiri 4 Mulai Menyusun Strategi Usaha Anda.
- Modul 5: Perencanaan Kanvas Model Bisnis, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Konsep Kanvas Model Bisnis, Elemen Kanvas Model Bisnis, dan Penerapan Kanvas Model Bisnis dalam Bisnis Pangan.
Praktik Mandiri 5 Buat Kanvas Model Bisnis Anda.
- Modul 6: Perencanaan Produksi, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Perencanaan Alat dan Bahan Produksi Pangan, Perencanaan Proses Produksi Bisnis Pangan, dan Perencanaan Rantai Pasok.
Praktik Mandiri 6 Menyusun Perencanaan Produksi.
- Modul 7: Perencanaan Pemasaran dan Penjualan, terdiri dari:
Dua (2) kegiatan belajar yaitu: Fungsi Pemasaran dalam Bisnis Pangan dan Penerapan Bauran Pemasaran dalam Bisnis Pangan.
Praktik Mandiri 7 Menyusun Perencanaan Pemasaran dan Penjualan.
- Modul 8: Perencanaan Sumber Daya Manusia, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Peran dan Fungsi Manajemen Sumber Daya Manusia di Bisnis Pangan, Strategi dan Perencanaan Sumber Daya Manusia, dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam Bisnis Pangan.
Praktik Mandiri 8 Perencanaan Sumber Daya Manusia.

- Modul 9: Perencanaan Keuangan, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Fungsi Manajemen Keuangan Perencanaan Anggaran dalam Bisnis Pangan, dan Pembiayaan pada Bisnis Pangan.
Praktik Mandiri 9 Laporan Keuangan.
- Modul 10: Pengelolaan Risiko Bisnis Pangan, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Potensi Risiko dalam Bisnis Pangan, Bentuk-bentuk Mitigasi Risiko Bisnis Pangan, dan Standardisasi Sistem Jaminan Keamanan Pangan.
Praktik Mandiri 10 Pengelolaan Risiko Bisnis Pangan.
- Modul 11: Penyusunan Proposal Kelayakan Usaha, terdiri dari:
Dua (2) kegiatan belajar yaitu: Fungsi Proposal Kelayakan Usaha, dan Komponen dan Proposal Kelayakan Usaha.
Praktik Mandiri 11 Penyusunan Proposal Kelayakan Usaha.
- Modul 12: Komunikasi dan Negosiasi Bisnis, terdiri dari:
Tiga (3) kegiatan belajar yaitu: Bentuk dan Fungsi Komunikasi Bisnis, Proses Komunikasi Bisnis, dan Negosiasi dalam Bisnis Pangan.
Praktik Mandiri 12 Perencanaan Komunikasi dan Negosiasi Bisnis.
Praktik Mandiri 13 Laporan Hasil Pelaksanaan Kewirausahaan Produk Pangan.

Pada setiap kegiatan belajar diberikan rangkuman, latihan soal (uraian) dan tes formatif. Kerjakan latihan soal dan tes formatif untuk mengetahui kompetensi belajar yang telah Anda capai, bila belum memenuhi kriteria hasil belajar yang ditentukan, jangan ragu untuk mengulang mempelajari materi tersebut.

Praktik Mandiri diberikan untuk melatih kecakapan Anda dalam melaksanakan kewirausahaan produk pangan. Kegiatan praktik mandiri akan membantu Anda terampil dalam kewirausahaan produk pangan. Kegiatan praktik mandiri juga akan menentukan nilai Anda pada mata kuliah ini.

Pada proses praktik kewirausahaan produk pangan disediakan fasilitas praktik *online* (praton) atau bimbingan praktik tatap muka (bisa tatap muka langsung atau melalui media tuweb). Anda wajib mengikuti salah satu dari kegiatan tersebut sepanjang masa praktik pada semester registrasi praktik Kewirausahaan Produk Pangan yang telah Anda lakukan.

Buku ini adalah alat yang dapat membantu Anda, namun yang lebih penting adalah bagaimana Anda memulai mencari ide bisnis pangan dan melakukannya

Selamat berbisnis,
Semoga sukses!

Peta Kompetensi Kewirausahaan Produk Pangan/PANG4417/4 sks

