

MODUL P5

OLAHAHAN SINGKONG

SMP NEGERI 1 PLUMBON



TAHUN
AJARAN

2023 / 2024

MODUL
PROJEK PENGUATAN PROFIL PELAJARAN PANCASILA

TEMA : **KEWIRAUSAHAAN**
TOPIK PROJEK : **PENGOLAHAN SINGKONG DAN UBI JALAR**
KELOMPOK : **III (TIGA)**

1. INFORMASI UMUM

A. Identitas

Nama Penyusun :

Nama Institusi : SMP Negeri 1 Plumbon

Kelas : 7 (tujuh)

Semester : Gasal

Alokasi Waktu : ...JP

B. Sarana dan Prasarana :

Pengolahan Singkong dan Ubi Jalar

1. Pisau
2. Tampa
3. Garam Kasar
4. Kompor
5. Panci
6. Lap
7. Saringan
8. Langseng
9. Gas
10. Bumbu untuk Taburan Singkong
11. Sarung tangan plastik
12. Ember 2 buah
13. Singkong dan Ubi Jalar
14. Plastik kemasan

C. Target Peserta Didik : Peserta didik pada kelas tujuh

D. Relevansi Tema dan Topik Proyek

1. Tema : Kewirausahaan
2. Topik proyek : Pengolahan Singkong dan Ubi
3. Relevansi Tema dan Topik Proyek : Dengan memanfaatkan Singkong dan Ubi yang berasal dari lingkungan dekat sekolah dapat menghasilkan karya yang bernilai ekonomis.

2. KOMPONEN INTI

1. Deskripsi Singkat Proyek

Menciptakan produk yang memiliki nilai jual dari Singkong dan Ubi yang ada di lingkungan sekitar dekat sekolah.

2. Dimensi dan Sub Elemen dari Profil Pelajar Pancasila

Dimensi : 1. Gotong royong.

Elemen : kolaborasi, kepedulian, berbagi

Sub elemen : Saling tolong menolong, sukarela, kerjasama, membantu dan menumbuhkan rasa kekeluargaan dalam sebuah kelompok

Dimensi : 2. Kreatif.

Elemen : menghasilkan gagasan yang orisinal, menghasilkan karya dan Tindakan yang orisinal, dan memiliki keluwesan berfikir dalam mencari alternatif solusi permasalahan.

Sub elemen: memahami cara mengolah Singkong dan Ubi serta berinovasi berbahan Singkong dan Ubi Jalar

Dimensi : 3. Mandiri.

Elemen : dapat memiliki keterampilan dalam mengolah singkong dan ubi jalar dapat memiliki keterampilan dalam membuat keripik singkong

Sub elemen: dapat membuat keripik singkong dan ubi jalar

3. Target Pencapaian Diakhir Fase

Setelah mengikuti kegiatan proyek P3 (Penguatan Profil Pelajar

Pancasila) peserta didik mampu menghasilkan karya yang bermanfaat dan bernilai ekonomis yang berasal dari singkong dan ubi.

4. Alur Kegiatan Proyek

1. Pengenalan:

Guru mata pelajaran yang berkolaborasi :

- men-sosialisasikan materi Proyek P3(pengertian,tujuan dan manfaat kegiatan proyek P3)
- memperkenalkan tema proyek
- memperkenalkan elemen dan sub elemen proyek

2. Kontekstualisasi Peserta Didik

- menggali informasi terkait ikan yang berasal dari lingkungan dekat sekitar sekolah
- melakukan survei lingkungan terkait singkong dan ubi jalar yang ada di sekitarnya
- memilih singkong dan ubi yang akan di jadikan proyek
- menentukan jenis produk yang akan dikerjakannya

3. Aksi:

- Peserta didik dibawah bimbingan pendidik menyusun proposal/rencanakegiatan proyek
- Peserta didik mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan
- Mengerjakan proyek dibawah bimbingan pendidik (di tempat yang sudahdisepakati
- Proyek di kerjakan sesuai jadwal yang sudah ditentukan
- Merancang pengemasan hasil proyek
- Merencanakan pemasaran hasil proyek

4. Refleksi:

- Pendidik dan peserta didik melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan danhasil proyek

5. Tindak lanjut:

- Berdasarkan hasil refleksi, pendidik dan peserta didik merencanakan tindak lanjut terhadap proyek yang sudah dilaksanakan

Assesmen

Rubrik Asesmen Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (Gaya Hidup Berkelanjutan)

No	Indikator Yang Diamati	Deskripsi	Hasil Penilaian	
			Ya	Tidak
1.	Perencanaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mampu memilah dan memilih Singkong yang akan di olahnya 2. Peserta didik mampu melahirkan ide kreatif terkait Singkong yang akan di jadikannya projek 3. Peserta didik mampu membuat proposal/perencanaan pembuatan projek 		
2.	Pelaksanaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik menyediakan alat dan bahan yang dibutuhkan dengan tepat dan lengkap 2. Peserta didik dapat mengerjakan projek sesuai langkah yang sudah di rencanakan 3. Peserta didik dapat menyelesaikan projek tepat waktu 4. Peserta didik dapat melakukan pengemasan produk dengan bentuk yang menarik 5. Peserta didik mampu memasarkan hasil produk Singkong 		
3.	Hasil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk (hasil karya) yang berasal dari Singkong yang bernilai jual 2. Video berisi proses pengerjaan projek sampai menghasilkan produk (karya) yang bernilai jual 		

3. LAMPIRAN

Kewirausahaan

Kewirausahaan merupakan kemampuan seseorang dalam berkreasi sebagai hasil berpikir kreatif untuk mendapatkan inovasi dengan memanfaatkan peluang hingga mencapai keberhasilan. Hal ini sesuai dengan pernyataan yang diungkapkan oleh Thomas W. Zimmerer dalam Suryana (2001:10) yang menyatakan bahwa kewirausahaan adalah penerapan kreatifitas dan keinovasian untuk memecahkan permasalahan dan upaya untuk memanfaatkan peluang yang dihadapi setiap hari. Kreatif itu sendiri adalah kemampuan dalam mengembangkan, menghubungkan ide-ide baru, sehingga bisa menemukan cara baru dalam mengatasi masalah ataupun peluang. Sedangkan inovasi adalah kemampuan seseorang dalam menerapkan kreativitas dalam memecahkan masalah atau peluang sehingga menghasilkan kebaruan. Kegiatan berpikir kreatif yang menciptakan sesuatu menggantikan yang lama merupakan salah satu cara menuju yang baru wirausahawan menuju kesuksesan. Kompetensi inti dalam menciptakan nilai tambah suatu produk yang memunculkan keunikan pada produk tersebut dapat dicapai melalui kreativitas dan inovasi.

Jiwa dan Sikap Kewirausahaan

Ciri-Ciri Kewirausahaan dan Tata Kelakuan

Ciri-ciri kewirausahaan	Tata Kelakuan
Memiliki rasa percaya diri	Sikap dan perilaku tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas
Berorientasi pada tugas dan hasil	Berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan sesuatu yang baru atau memodifikasi produk yang sudah ada
Berorientasi pada masa depan	Sikap dan perilaku seseorang selalu terbuka terhadap saran dan kritik, mudah bergaul dan kerjasama

Jiwa kepemimpinan	Mempunyai inisiatif untuk bertindak
Berani mengambil risiko	Kemampuan seseorang untuk melaksanakan pekerjaan yang menantang, berani mengambil risiko
Original	Perilaku sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas dan mengatasi hambatan

Fungsi dan peran kewirausahaan

Secara mikro, ada dua peran penting yang dimiliki wirausaha yaitu sebagai penemu (innovator) dan sebagai perencana (planner). Sebagai penemu, wirausahawan menemukan dan menciptakan sesuatu yang baru, seperti produk, teknologi, cara, ide, organisasi, dan sebagainya. Sebagai perencana, wirausahawan berperan merancang tindakan dan usaha baru, merencanakan strategi usaha yang baru, merencanakan ide dan peluang dalam sukses. Secara makro, peran wirausaha menciptakan kemakmuran, pemerataan kekayaan, dan kesempatan kerja sebagai bagian dalam menumbuhkan perekonomian nasional.

Berdasarkan proses kewirausahaan, Zimmer (1996) dalam Suryana (2001) membagi fase perkembangan kewirausahaan menjadi dua, seperti terlihat pada Tabel berikut ini. Fase awal (perintisan) dan Fase pertumbuhan.

Ciri-ciri Pertumbuhan Kewirausahaan

	Fase Awal (Start Up)	Fase Pertumbuhan (Growth)
A. Tujuan dan Perencanaan	Kesinambungan tujuan dan rencana pokok (menciptakan ide-ide ke pasar)	Tumbuh sederhana, efisien, orientasi laba, dan rencana langsung untuk mencapainya
B. Sifat atau Ciri-ciri Kunci Personal	1. Memfokuskan pada masa yang akan datang	1. Memfokuskan pada masa yang akan datang

	<p>daripada masa sekarang: usaha-usaha menengah diarahkan untuk jangka Panjang.</p> <p>2. Pengambil risiko yang moderat dengan tingkat toleransi yang tinggi terhadap perubahan dan kegagalan.</p> <p>3. Kapasitas untuk menemukan ide-ide inovasi yang memberi kepuasan kepada konsumen.</p> <p>4. Pengetahuan teknik dan pengalaman inovasi pada bidangnya.</p>	<p>daripada masa sekarang: usahausaha menengah diarahkan untuk jangka Panjang.</p> <p>2. Pengambil risiko yang moderat dengan tingkat toleransi yang tinggi terhadap perubahan dan kegagalan.</p> <p>3. Kapasitas untuk menempa: selama pertumbuhan cepat, kemurnian organisasi dan kemampuan berhitung.</p> <p>4. Pengetahuan manajerial dan pengalaman dengan menggunakan orang lain dan sumber yang ada</p>
C. Sifat untuk Desain	<p>1. Struktur pola yang sederhana dan luas dengan jaringan kerja komunikasi yang luas secara horizontal.</p> <p>2. Otoritas pengambil keputusan dimiliki oleh wirausahawan.</p> <p>3. Informal dan sistem kontrol personal.</p>	<p>1. Struktur yang fungsional atau vertikal. Akan tetapi, saluran komunikasi informal sering digunakan.</p> <p>2. Mendelegasikan otoritas pengambilan keputusan kepada manajer level kedua.</p>

		Kuasi formal (tidak terlalu kompleks atau bekerja sama) dalam beroperasi.
--	--	---

Langkah menuju keberhasilan wirausaha

Untuk mencapai keberhasilan usaha terdapat beberapa karakteristik yang dibutuhkan. Untuk menjadi wirausahawan yang sukses, hal utama yang perlu dimiliki, yaitu tujuan atau visi bisnis yang jelas, kemudian ada kemauan dan keberanian untuk menghadapi risiko baik waktu maupun uang. Apabila sudah memiliki kesiapan dalam menghadapi risiko, langkah berikutnya adalah membuat perencanaan usaha, mengorganisasikan dan menjalankannya. Agar usahanya berhasil, selain harus bekerja keras sesuai dengan urgensinya, wirausaha harus mampu mengembangkan hubungan baik dengan mitra usahanya maupun dengan semua pihak terkait dengan kepentingan perusahaan, dan pada puncaknya seorang wirausahawan harus memiliki tanggung jawab terhadap kesuksesan maupun kegagalan bisnisnya. Setyawan (1996) menyatakan bahwa langkah-langkah keberhasilan berwirausaha sebaiknya bertolak dari kompetensi wirausaha, yaitu:

1. mendayagunakan pengetahuan dan keterampilan sendiri untuk berwirausaha
2. memastikan apakah ada celah/peleluang yang masih terbuka
3. menyiapkan dana untuk investasi tertentu dan operasi yang sesuai
4. menyiapkan tempat usaha dan sarana yang dibutuhkan
5. merekrut tenaga kalau diperlukan lebih dari seorang pelaksana
6. memasarkan barang/pelayanan khas
7. menguasai segmen pasar khusus

Faktor penyebab kegagalan wirausaha

Zimmerer (1996) dalam Suryana (2001) menyatakan bahwa kegagalan wirausahawan dalam mengelola bisnisnya dapat disebabkan hal-hal sebagai berikut:

1. Tidak kompeten dalam manajerial, yaitu dicirikan dengan rendahnya kemampuan serta kinerja di dalam pengelolaan usahanya.

2. Kurang memiliki pengalaman dalam berbagai segi, misalnya dalam kemampuan teknik, kemampuan memvisualisasikan usaha, kemampuan mengkoordinasikan, keterampilan mengelola sumber daya manusia, maupun kemampuan mensinergikan operasionalisasi perusahaan.
3. Kurang dapat mengendalikan keuangan. Agar perusahaan dapat berjalan dengan baik maka aspek keuangan harus betul-betul diperhatikan, misalnya menjaga likuiditas perusahaan melalui pengendalian arus kas. Mengendalikan setiap pengeluaran biaya dan penerimaan baik dari pinjaman maupun dari hasil penjualan produk.
4. Adanya kegagalan dalam perencanaan. Perencanaan merupakan titik awal dari suatu kegiatan, apabila suatu rencana gagal maka akan berdampak terhadap terhambatnya operasi perusahaan.
5. Lokasi kurang memadai. Lokasi usaha merupakan faktor yang strategis, apabila salah dalam memilih lokasi maka berakibat terhadap terhambatnya operasi perusahaan.
6. Kurangnya pengawasan peralatan. Pengawasan erat kaitannya dengan efisiensi dan efektivitas. Kurang pengawasan dapat mengakibatkan penggunaan alat tidak efisien dan tidak efektif.
7. Sikap kurang sungguh-sungguh dalam berusaha. Sikap yang setengah-setengah terhadap usaha akan mengakibatkan usaha yang dijalankan menjadi labil dan dapat mengakibatkan kegagalan fatal.
8. Ketidakmampuan dalam melakukan peralihan/transisi kewirausahaan. Wirausahawan yang kurang siap menghadapi dan melakukan perubahan, cepat atau lambat akan tergusur oleh zaman dan mengalami kemunduran bahkan kebangkrutan usaha. Keberhasilan usaha hanya dapat diperoleh apabila wirausahawan memiliki keberanian mengadakan perubahan dan adaptif terhadap peralihan waktu.

A. Lingkungan Masyarakat sekitar SMP Negeri 1 Plumbon Kabupaten Cirebon

Lingkungan masyarakat di sekitar sekolah terdiri dari berbagai macam lapisan ekonomi maupun berbagai profesi. Di antara lapisan tersebut ada warga sekitar yang masih mencari pendapatan dari hasil alam yaitu sebagai petani, tepatnya kurang dari dua kilometer yakni di Desa Pamijahan. Selain berprofesi sebagai petani warga sekitar pun turut aktif sebagai pelatih pertanian yang memiliki program kerja yang juga bertujuan untuk mengenalkan dunia pertanian kepada anak-anak sekolah mulai dari tingkat PAUD/TK hingga Sekolah Menengah Pertama (SMP), selain sebagai tempat pembelajaran petani pada umumnya.

Dari sana terciptalah Pusat Pelatihan Pertanian Dan Perdesaan Swadaya (P4S) sebagai lembaga pelatihan di bidang pertanian dan perdesaan yang dimiliki dan dikelola langsung oleh petani baik secara perorangan atau kelompok). Di lembaga tersebut anak-anak usia dini dapat belajar tentang bagaimana bercocok tanam padi, membuat media tanam dari bahan organik, memperbanyak tanaman dengan cara mencangkok tanaman, cara budidaya tanaman buah atau sayuran di pekarangan, bermain, berkeliling kebun dan kolam ikan serta tempat ini dapat memanjakan ibu-ibu wali murid yang mengantarkannya sebagai tempat berswafoto.. Lokasi ini detailnya berada di Blok. Pecantilan Desa Pamijahan Kecamatan Plumbon, hingga saat ini sudah ratusan anak-anak yang berkunjung ke tempat ini baik dari kecamatan yang sama maupun lintas kecamatan dari mulai PAUD sampai anak SMP, masyarakat umum menamakannya “Taman Safuri”. dan diketuai oleh Safuri yang juga merupakan penyuluh swadaya di Kecamatan Plumbon.

Dengan adanya lembaga yang telah dipaparkan di atas diharapkan dapat menumbuhkan minat anak-anak usai dini untuk dapat mencintai dunia pertanian dan mengembangkan pertanian di masa yang akan datang.

B. Penjelasan Tentang Singkong dan Ubi Jalar

Singkong adalah salah satu tanaman pangan yang sangat populer di Indonesia. Walaupun singkong bukan berasal dari Indonesia, tetapi singkong sudah menjadi salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia. Bahkan ada beberapa daerah di Indonesia yang menjadikan singkong sebagai makanan pokok.

Rasanya yang manis dan gurih membuat singkong cocok diolah menjadi beragam makanan, mulai dari sayuran, makanan ringan, hingga dibuat menjadi keripik. Umumnya daging singkong berwarna putih, namun berubah menjadi kuning saat dimasak. Ketika matang rasanya sedikit manis dengan tekstur lembut.

Tanaman jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat ini memiliki beberapa manfaat kesehatan bagi tubuh. Beberapa di antaranya seperti baik untuk kesehatan pencernaan, mencegah kanker, mengatasi sakit kepala, hingga baik

untuk kesehatan mata.

Meskipun populer, singkong ternyata memiliki beragam jenis yang belum diketahui banyak orang. Berikut adalah beberapa jenis singkong yang dibudidayakan oleh petani Indonesia.

1. Singkong Mukibat



* sumber: swaragungkidul.com

Nama singkong mukibat didapatkan dari nama seorang petani yang bernama Mukibat. Pada tahun 1903-1966, singkong mukibat dibudidayakan oleh Bapak Mukibat yang berasal dari Ngadiwuluh, Kabupaten Kediri, Jawa Timur.

Singkong mukibat adalah hasil okulasi dari batang bawah ubi kayu dan ubi kayu karet. Singkong ini memiliki ukuran 3-6 kali lebih tinggi dari singkong biasa. Rasa singkong mukibat cenderung pahit dan biasanya diambil kandungan patinya untuk bahan bieotanol.

2. Singkong Gajah



* sumber: www.faanadanflora.com

Disebut sebagai singkong gajah karena singkong ini memiliki ukuran yang sangat besar. Singkong yang berasal dari Kalimantan Timur ini ditemukan oleh Profesor Ristono. Beliau adalah Guru Besar Ahli Matematika di Universitas Mulawarman. Singkong gajah banyak diminati oleh petani karena menghasilkan singkong dalam jumlah banyak.

Jika singkong pada umumnya menghasilkan berat 5-8 kilogram, berbeda dengan

singkong gajah yang bisa memiliki bobot hingga 50 kilogram. Singkong ini memiliki ciri-ciri khusus, seperti daun mudanya berwarna ungu kemerahan.

Selain itu, tunas pucuk dari batang utama akan bercabang tiga saat sudah tumbuh di bulan keempat. Umumnya singkong gajah banyak digunakan untuk tepung dan industri bioetanol.

3. Singkong Manggu



* sumber: akurat.co

Singkong manggu adalah singkong yang biasa kita temukan di pasaran dan paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Singkong ini berasal dari Jawa Barat yang bisa diolah menjadi beragam makanan, seperti gorengan, singkong rebus, tape, getuk, keripik singkong, hingga singkong bakar.

Singkong manggu memiliki daging yang gurih karena mengandung pati yang tinggi. Singkong ini paling mudah ditanam, mudah dikupas kulitnya, memiliki waktu panen yang cepat dan memiliki tekstur yang empuk. Singkong manggu biasanya berukuran diameter 4-5 cm dan satu pohonnya paling banyak hanya menghasilkan 10 kilogram.

4. Singkong Emas



* sumber: nasional.tempo.co

Meskipun namanya singkong emas, singkong ini bukan berarti memiliki warna

emas. Disebut demikian karena singkong ini bisa menghasilkan keuntungan yang fantastis! Singkong ini berasal dari Bengkulu dan merupakan hasil dari perkawinan singkong Thailand dan singkong karet lokal.

Dengan masa panen yang cepat yang hanya sekitar 7 bulanan dan ditanam dalam lahan seluas 1 hektar, tanaman ini bisa menghasilkan ratusan ton singkong. Biasanya singkong emas diolah menjadi tepung, bahan jamu, minyak kompor, dan pakan ternak.

5. Singkong Putih



* sumber: pengetahuanbahanpangana.blogspot.com

Bagi kamu yang ingin membuat kolak singkong atau sup singkong, maka gunakan singkong putih sebagai bahan dasarnya. Sesuai dengan namanya, singkong ini memiliki warna daging yang putih namun bertekstur keras.

Oleh karena itu, singkong putih lebih cocok digunakan untuk beragam makanan yang dikukus atau direbus. Umumnya singkong putih menghasilkan 2-3 kilogram per batangnya dan memiliki masa panen selama 9 bulan.

6. Singkong Mentega



* sumber: dapursarirasa.blogspot.com

Singkong mentega atau disebut singkong kuning ini memiliki warna kuning yang khas dan teksturnya yang empuk, legit, dan kenyal. Rasanya yang manis membuat singkong mentega sering diolah menjadi tape atau sekedar direbus menjadi camilan rumahan. Bahkan singkong ini disebut sebagai salah satu singkong istimewa karena rasanya yang menggugah selera.

Untuk membuat singkong kuning menjadi lebih empuk, sebaiknya diolah menjadi

singkong rebus. Daging singkong akan terasa gurih jika diberi sedikit garam dan taburan gula pasir di atasnya. Singkong mentega memiliki masa panen selama 13 bulan.

7. Singkong Darul Hidayah



* sumber: agrokomplekskita.com

Singkong darul hidayah juga sering disebut sebagai singkong raksasa karena ukurannya yang jumbo. Singkong ini bisa memiliki bobot hingga 10 kali lipat dari singkong biasa. Karena keistimewaannya tersebut, singkong darul hidayah banyak dicari orang.

Singkong jumbo ini biasanya diolah menjadi bahan baku industri, tape, combro, tepung tapioka, getuk, hingga bioetanol. Masa panen singkong ini adalah 12 bulan dan sekalinya panen bisa menghasilkan omzet hingga ratusan juta.

Tinggi tanaman singkong ini mencapai 3,65 meter dan memiliki warna batang tua yang putih dan tekstur dagingnya yang padat. Singkong ini agak peka dengan hama tungau merah dan penyakit jamur.

8. Singkong Cimanggu Super



* sumber: www.bukalapak.com

Sesuai dengan namanya, singkong ini berasal dari daerah Cimanggu, Jawa Barat. Singkong Cimanggu super umumnya memiliki diameter batang sekitar 4-5 cm. Singkong ini memiliki keistimewaan tersendiri, yaitu memiliki rasa yang manis, tekstur daging yang lembut dan renyah, tidak mengandung racun, dan memiliki kandungan pati yang tinggi.

Singkong ini memiliki masa panen selama 8-10 bulan. Singkong Cimanggu super memiliki warna kulit batang yang kecokelatan dan batang dalamnya berwarna putih kecokelatan. Singkong ini bisa diolah menjadi tepung, tape, keripik, bahan baku bioethanol, brownies, sirup, dan lain-lain.

9. Singkong Adira 1



* sumber: www.biotek.lipi.go.id

Adira 1 adalah jenis singkong unggulan yang sudah ada sejak tahun 1986. Warna daging singkong ini adalah kuning dan kulitnya berwarna coklat seperti singkong pada umumnya. Singkong adira 1 mengandung kadar tepung sebanyak 45 persen.

Rasanya yang manis membuat singkong ini dapat diolah menjadi berbagai makanan. Masa panen singkong ini sekitar 7 – 10 bulan. Hal istimewa dari singkong adira 1 adalah tahan terhadap hama, seperti tungau merah dan bakteri hawar daun.

10. Singkong Adira 2



* sumber: www.merdeka.com

Singkong adira 2 sedikit lebih unik dari adira 1 karena singkong ini memiliki warna ungu muda pada daging bagian dalam dan kulitnya putih dan coklat. Singkong ini banyak digunakan untuk bahan industri tepung tapioka dan memiliki rasa yang pahit.

Singkong adira 2 tidak baik dikonsumsi segar karena mengandung H₂CN yang tinggi. Kandungan tersebut bisa menyebabkan keracunan pada manusia maupun pada hewan. Singkong ini memiliki masa panen selama 8-12 bulan serta tahan terhadap tungau merah dan penyakit layu.

Itulah beberapa jenis singkong yang banyak ditanam di Indonesia. Semoga bahasan di atas bisa membantumu menemukan jenis singkong yang tepat, baik untuk konsumsi maupun produksi.

C. Langkah-langkah Pengolahan Singkong dan Ubi Jalar

1. Siapkan ember untuk mencuci Singkong dan Ubi sampai bersih
2. Rendam Singkong
3. Kemudian dipotong-potong
4. Rendam Singkong dan Ubi Jalar
5. Kemudian di ler (ditata) pada nampan bamboo secara merata
6. Kemudian di jemur dibawah terik sinar matahari sampai benar benar kering
7. Goreng
8. Keripik singkong sudah siap untuk dikemas

D. Pengemasan Keripik Singkong

1. Siap plastik kedap udara
2. Masukkan Keripik singkong pada kemasan sebanyak 1 ons
3. Tempel logo kemasan produk Keripik singkong
4. Siap dijual

DAFTAR PUSTAKA

- Antoni S (2010). *Analisa kandungan formalin pada ikan asin dengan metoda spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru*. Pekanbaru : Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. (Skripsi)
- Gunawan H. *Retensi dan Intrusi Flour pada Permukaan Email Setelah Aplikasi dengan Substrat Ikan Teri (Stelophorus sp.)*. JKG UI 2003. Edisi Khusus: 793-797.
- Niswah, C., Pane, E. R. dan Resanti, M. 2016. *Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin di Pasar KM 5 Palembang*. Jurnal Bioilmi. 2(2), pp. 121–128.
- Saanin H. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. 1984. Jakarta: Bina Cipta.
- Sanawiri, Brillyanes dan Mohammad Iqbal. (2018). *Kewirausahaan*. Malang: UB Press
- Suryana. (2001). *Kewirausahaan*. Jakarta: Salemba Empat
- Warsito, Heri., Rindiani., dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- (online) tersedia dalam: <http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/bioilmi/article/view/1136>. Diakses pada 17 Maret 2018

PERTANYAAN MODUL KEWIRAUSAHAAN

Berilah tanda ceklis pada kolom jawaban yang anda pilih!

No.	PERTANYAAN	Sangat setuju	setuju	kurang setuju	tidak setuju
1	Apakah anda memahami materi projek P3 (pengertian,tujuan dan manfaat kegiatan projek P3)				
2	Apakah anda mengetahui tema projek P3 (pengertian,tujuan dan manfaat kegiatan projek P3)				
3	Apakah kegiatan projek dapat dilakukan secara gotong royong				
5	Apakah kegiatan projek dapat menumbuhkan kreativitas				
6	Apakah kegiatan projek dapat membentuk pribadi yang mandiri				
7	Apakah anda mengetahui tentang Singkong				
8	Apakah anda mengetahui bahwa Singkong dapat dibuat menjadi bahan makanan				
9	Apakah anda mengetahui produk yang akan dihasilkan dari kegiatan projek				
10	Apakah anda mengetahui alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan projek yang akan dilaksanakan				
11	anda mengetahui mengetahui bahwasan kegiatan proyek diperlukan adanya pembimbing				
12	Anda melakukan keguatan proyek sesuai dengan intruksi dan jadwal yang telah ditetapkan				
13	Anda mampu melakukan pengemasan terhadap hasil proyek yang telah dikerjakan				
14	Anda mampu melakukan pemasaran atau penjualan dri proyek yang sudah dikerjakan				

