



MODEL PEMBELAJARAN PROJECT BASED LEARNING BERBASIS POTENSI LOKAL PADA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN (SMA/SMK DI MALANG)

Laily Fitria Wati¹

Diterima 8 November 2017, Dipublikasikan 17 April 2018
©Penulis (2018)

Abstract

Project Based Learning model based on local potential is a project-based learning model, the resulting project is a business proposal, processed food products and packaging labels and small business practices in the School. Food processing products produced are foods or beverages that utilize the local potential of agricultural products in Malang. Potential of Malang area include agricultural products spread in Malang area that is apple, strawberry, orange juice, bark, banana, sweet potato. The last project is a small business practice formed by several students who work with school cooperatives. This small business is a temporary business that is practiced in schools with business actors are the students who are formed in several groups, the activity is to sell the results of the food processing business project in the school cooperative. Processed food products can be produced food, snacks or drinks. The learning model is applied to the subjects of entrepreneurship and is the subject of knowledge transfer that is taught in all majors at the senior high school or vocational high school level, where the material contained in the subjects consists of four aspects: craft, engineering, cultivation and processing. Each school is required to take one material aspect. Project Based Learning model is applied to food processing aspect on the subjects of workshop and entrepreneurship.

Keywords

Project Based Learning, Local Potentials, Workshops and Entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Prakarya dan kewirausahaan adalah mata pelajaran baru dalam kurikulum 2013 yang termasuk dalam mata pelajaran umum yaitu mata pelajaran yang diajarkan di semua jurusan (Bahasa, IPA dan IPS). Mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan dirancang untuk membekali insan Indonesia agar mampu: 1) menemukan, membuat, merancang ulang dan mengembangkan produk prakarya berupa: kerajinan, rekayasa, budidaya dan pengolahan melalui kegiatan mengidentifikasi, memecahkan masalah, merancang, membuat, memanfaatkan, menguji, mengevaluasi, dan mengembangkan produk yang bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari. Kemampuan yang dikembangkan pada mata pelajaran ini adalah: kemampuan pada tingkat meniru, memanipulasi (memodifikasi), mengembangkan, dan menciptakan serta merekonstruksi karya yang ada, baik karya sendiri maupun karya orang lain; 2) menemukan atau mengemukakan gagasan atau ide-ide yang mampu memunculkan bakat peserta didik, terutama pada jenjang pendidikan dasar; 3) mengembangkan kreativitas melalui: mencipta, merancang, memodifikasi, dan merekonstruksi berdasarkan pendidikan teknologi

¹ Program Pasca Sarjana Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Malang
laily.fitriawati@yahoo.com

dasar, kewirausahaan dan kearifan lokal, 4) melatih kepekaan peserta didik terhadap perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni untuk menjadi inovator dengan mengembangkan: rasa ingin tahu, rasa kepedulian, rasa keindahan; 5) membangun jiwa mandiri dan inovatif peserta didik yang berkarakter: jujur, bertanggungjawab, disiplin, peduli dan toleransi; 6) menumbuhkembangkan pola pikir teknologis dan estetis: cekatan, ekonomis dan praktis.

Berdasarkan Permendikbud No. 59 Tahun 2014 tentang kurikulum 2013 Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah pada Lampiran 3 PMP Prakarya dan Kewirausahaan Materi prakarya dan kewirausahaan terdiri dari empat aspek yaitu rekayasa, kerajinan, budidaya dan pengolahan.

1. Kerajinan

Kerajinan dapat dikaitkan dengan kerja tangan yang hasilnya merupakan benda untuk memenuhi tuntutan kepuasan pandangan: estetika-ergonomis, dengan simbol budaya, kebutuhan tata upacara dan kepercayaan (*theory of magic and religy*), dan benda fungsional yang dikaitkan dengan nilai pendidikan pada prosedur pembuatannya. Lingkup ini dapat digali dari potensi lokal dan seni terapan (*applied art*), desain kekinian (*modernisme* dan *postmodernisme*).

2. Rekayasa

Rekayasa terkait dengan beberapa kemampuan: merancang, merekonstruksi dan membuat benda produk yang bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari dengan pendekatan pemecahan masalah. Sebagai contoh: rekayasa penyambungan balok kayu untuk membuat susunan (konstruksi) kerangka atap rumah, harus dilakukan dengan prinsip ketepatan agar susunan rumah tidak mudah runtuh. Lingkup ini memerlukan kesatuan pikir dan kecekatan tangan membuat susunan mengarah kepada: berpikir kreatif, praktis, efektif, ketepatan dan hemat serta berpikir prediktif.

3. Budidaya

Budidaya tumbuhan dan hewan mencakup pembibitan, penanaman, pemanenan, penyimpanan, dan penanganan atau pengemasan dan distribusi untuk proses selanjutnya. Substansi yang dipelajari pada aspek ini adalah tanaman, ternak dan ikan. Manfaat edukatif teknologi budidaya adalah pembinaan perasaan, pembinaan kemampuan memahami pertumbuhan dan menyatukan dengan alam (*ecosystem*) agar menjadi peserta didik yang berpikir sistematis berdasarkan potensi kearifan lokal.

4. Pengolahan

Pengolah proses transformasi (perubahan bentuk) dari bahan mentah menjadi produk olahan. Transformasi melibatkan proses-proses fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Proses pengolahan mencakup pula penanganan dan pengawetan bahan melalui berbagai teknik dasar proses pengolahan dan pengawetan. Manfaat edukatif teknologi pengolahan bahan pangan bagi pengembangan kepribadian peserta didik adalah menambah keanekaragaman makanan, memberi nilai ekonomis dan timbul kesadaran pentingnya melakukan penanganan, pengolahan dan pengawetan bahan pangan agar tidak cepat rusak.

Untuk Mata Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan, satuan pendidikan wajib menyelenggarakan minimal 2 (dua) aspek dari 4 (empat) aspek yang disediakan. Peserta didik mengikuti salah satu aspek yang disediakan untuk setiap semester, aspek yang diikuti dapat diganti setiap semesternya.

Pembelajaran prakarya dan kewirausahaan di sesuaikan dengan kebutuhan Abad 21. Pembelajaran Abad 21 adalah pembelajaran yang mampu menjadikan siswa memiliki kecakapan abad 21 yaitu kecakapan karakter, kompetensi dan literasi. kompetensi yang dimaksud di sini adalah komunikasi, berpikir kritis, berpikir kreatif dan berkolaborasi. Pembelajaran akan berjalan efektif jika metode pembelajaran yang digunakan adalah metode

pembelajaran kreatif dan menarik, metode pembelajaran dijabarkan lebih lanjut dalam model pembelajaran.

Model pembelajaran adalah kerangka konseptual yang digunakan sebagai pedoman dalam melakukan pembelajaran yang disusun secara sistematis untuk mencapai tujuan belajar yang menyangkut sintaksis, sistem sosial, prinsip reaksi dan sistem pendukung (Joice & Wells, 2009). Sedangkan Menurut Arends (2008) "model pembelajaran adalah suatu perencanaan atau suatu pola yang digunakan sebagai pedoman dalam merencanakan pembelajaran di kelas.

Aspek pengolahan khususnya pengolahan makanan adalah aspek penting untuk diajarkan kepada peserta didik mengingat sekarang terdapat banyak wisata kuliner yang menjadi tempat nongkrong favorit mahasiswa ataupun wisatawan yang datang ke Malang. Pemanfaatan potensi lokal sebagai bahan dasar olahan makanan akan memberikan nilai lebih bagi masyarakat dan menekan biaya produksi karena bahan tersedia melimpah. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang menyatakan pengembangan produk wisata kuliner berbahan baku lokal perlu dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat lokal sebagai pengolah, penyaji dan penjualnya sehingga akan menumbuhkan ekonomi kreatif, khususnya di bidang kuliner, sekaligus akan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Ketut Margi, dkk. 2013).

Berdasarkan Permendikbud No.59 Tahun 2014 tentang kurikulum 2013 untuk SMA/MA dijelaskan model pembelajaran yang digunakan dalam pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan, antara lain: Pembelajaran Berbasis Masalah (*Problem Based Learning*), Pembelajaran Berbasis Proyek (*Project Based Learning*), Pembelajaran penemuan dan penyelidikan (*Discovery-Inquiry learning*), Pembelajaran kooperatif (*Cooperative Learning*).

Menurut Nasriah (2014) pembelajaran berbasis proyek ini tidak hanya mengkaji hubungan antara informasi dan praktik, tetapi juga memotivasi siswa untuk merefleksi apa yang mereka pelajari dalam pembelajaran dalam sebuah proyek nyata.

Hasil penelitian menunjukkan pendidikan kewirausahaan dengan menggunakan model *Project Based Learning* (PjBL) bisa berhasil dengan baik yang ditunjukkan dengan penguasaan kepribadian (*soft skill*) kewirausahaan yang tinggi dan keterampilan berbisnis (*hard skill*) yang dicapai juga tinggi. Berhasil membentuk kelompok usaha mandiri yang telah menghasilkan pendapatan bagi remaja putus sekolah (RPS) terutama ternak itik pedaging dan bengkel sepeda motor sehingga mampu menciptakan lapangan kerja bagi dirinya sendiri dan orang lain sehingga dapat membantu pemerintah dalam usaha pengentasan kemiskinan (Moerdiyanto, 2012).

Model pembelajaran *Project Based Learning* adalah model pembelajaran yang dikembangkan untuk menghasilkan atau membuat proyek. Proyek yang dihasilkan berupa proposal usaha, produk beserta label kemasan dan usaha kecil yang dibentuk oleh beberapa siswa. Produk usaha adalah hasil pengolahan makanan khas daerah Malang yang menggunakan potensi lokal sebagai bahan dasarnya. Usaha kecil adalah praktik usaha yang didirikan oleh beberapa siswa yang bekerja sama dengan koperasi sekolah. setiap siswa bertugas atau memiliki peran dan tanggung jawabnya masing-masing. Perannya dibagi menjadi empat yaitu berperan sebagai pemilik (*owner*), divisi produksi, divisi pemasaran dan keuangan. Bentuk kerja sama dengan koperasi sekolah dilakukan dengan penyeleksian proposal usaha yang sudah dibuat oleh masing-masing kelompok, kelompok yang proposal usahanya menarik dipilih untuk melakukan kerja sama membentuk praktik usaha kecil di koperasi sekolah dengan bantuan modal dari koperasi sekolah sebesar 20% di awal usaha.

PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAN

Berdasarkan permen No. 59 tahun 2014 Mata Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan dapat digolongkan ke dalam pengetahuan yang mengembangkan pengetahuan dan melatih keterampilan kecakapan hidup berbasis seni dan teknologi berbasis ekonomis.

Aspek mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan SMA/MA dan SMK/MAK terdiri atas kerajinan, rekayasa, budidaya dan pengolahan, untuk Mata Pelajaran Prakarya dan

Kewirausahaan, satuan pendidikan wajib menyelenggarakan minimal 2 (dua) aspek dari 4 (empat) aspek yang disediakan.

Tabel 1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan

Kompetensi Inti 3 (Pengetahuan)		Kompetensi Inti 4 (Keterampilan)	
3. memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan procedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah		4. mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan	
Kompetensi Dasar		Kompetensi Dasar	
3.1 memahami perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya administrasi, dan pemasaran	3.2 menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.1 membuat perencanaan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	4.2 pengolahan, pengemasan, dan pengawetan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya
3.3 memahami perhitungan titik impas (<i>Break Even Point</i>) usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	3.4 menganalisis strategi promosi usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	4.3 menghitung titik impas (<i>Break Even Point</i>) usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	4.4 melakukan promosi produk usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
3.5 menganalisis laporan kegiatan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	3.6 memahami perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran	4.5 menyusun laporan kegiatan usaha pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani	4.6 menyusun perencanaan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran
3.7 menganalisis sistem pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	3.8 memahami perhitungan titik impas (<i>Break Even Point</i>) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.7 mengolah/membuat makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat	4.8 menghitung titik impas (<i>Break Even Point</i>) usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani
3.9 menganalisis strategi promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	3.10 menganalisis laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.9 melakukan promosi produk usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani	4.10 menyusun laporan kegiatan usaha pengolahan makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani

Sumber: Permendikbud No. 24 Tahun 2017

Buck Institute for Education (1999) dalam Trianto (2014:41) menjelaskan “Pembelajaran berbasis proyek adalah suatu model kegiatan di kelas yang berbeda dengan biasanya. Kegiatan pembelajaran berbasis proyek berjangka waktu lama, antar disiplin, berpusat pada siswa dan terintegrasi dengan masalah dunia nyata”. Pembelajaran ini akan menjadi lebih bermakna

sehingga siswa dapat memahami materi dan mengaplikasikannya dengan lebih mudah (Purnomo. 2017). Menurut Nasriah (2014) pembelajaran berbasis proyek ini tidak hanya mengkaji hubungan antara informasi dan praktik, tetapi juga memotivasi siswa untuk merefleksi apa yang mereka pelajari dalam pembelajaran dalam sebuah proyek nyata.

Langkah-langkah pembelajaran berbasis proyek telah dirumuskan secara beragam oleh beberapa ahli pembelajaran. Langkah-langkah pembelajaran berbasis proyek berikut merupakan hasil pengembangan yang dilakukan atas langkah-langkah terdahulu. Langkah-langkah pembelajaran berbasis proyek tersebut disajikan dalam sebagai berikut:

Tabel 2. Langkah Pembelajaran Kewirausahaan Berbasis Proyek

No	Langkah Langkah Pembelajaran	Keterangan
1.	Praprojek	Tahapan ini merupakan kegiatan yang dilakukan guru di luar jam pelajaran. Pada tahap ini guru merancang deskripsi proyek, menentukan batu pijakan proyek, menyiapkan media, berbagai sumber belajar, dan kondisi pembelajaran
	Fase 1: Menganalisis Masalah	Pada tahap ini siswa melakukan pengamatan terhadap objek tertentu. Berdasarkan pengamatannya tersebut siswa mengidentifikasi masalah dan membuat rumusan masalah dalam bentuk pertanyaan.
	Fase 2: Membuat Desain dan Jadwal Pelaksanaan Proyek	Pada tahap ini siswa secara kolaboratif baik dengan anggota kelompok ataupun dengan guru mulai merancang proyek yang akan mereka buat, menentukan penjadwalan pengerjaan proyek, dan melakukan aktivitas persiapan lainnya.
	Fase 3: Melaksanakan Penelitian	Pada tahap ini siswa melakukan kegiatan penelitian awal sebagai model dasar bagi hasil yang akan dikembangkan. Berdasarkan kegiatan penelitian tersebut siswa mengumpulkan data dan selanjutnya menganalisis data tersebut sesuai dengan teknik analisis data yang relevan dengan penelitian yang dilakukan.
	Fase 4: Menyusun Draf/Prototipe Produk	Pada tahap ini siswa mulai membuat produk awal sebagaimana rencana dan hasil penelitian yang dilakukannya.
	Fase 5: Mengukur, Menilai dan Memperbaiki Produk	Pada tahap ini siswa melihat kembali produk awal yang dibuat, mencari kelemahan dan memperbaiki produk tersebut. Dalam prakteknya, kegiatan mengukur dan menilai produk dapat dilakukan dengan meminta pendapat atau kritik dari anggota kelompok lain ataupun pendapat guru.
	Fase 6: Finalisasi dan Publikasi Produk	Pada tahap ini siswa melakukan finalisasi produk. Setelah diyakini sesuai dengan harapan, produk kemudian dipublikasikan.
2.	Pasca Proyek	Pada tahap ini guru menilai, memberikan penguatan, masukan, dan saran perbaikan atas produk yang telah dihasilkan oleh siswa.

1. Pra Proyek

Guru merancang deskripsi proyek, menentukan batu pijakan proyek, menyiapkan media, berbagai sumber belajar, dan kondisi pembelajaran.

Proyek: membuat perencanaan usaha, proposal usaha dan mengaplikasikan usaha dalam bentuk usaha kecil bekerja sama dengan koperasi sekolah. Media: *slide* tentang perencanaan usaha dan struktur organisasi dan manajemen usaha kecil. Sumber belajar: Buku paket prakarya dan kewirausahaan.

- a. Fase 1: pada tahap ini siswa membentuk kelompok, setiap kelompok terdiri dari 6 siswa. Setiap kelompok menganalisis peluang usaha yang ada di lingkungan sekolah, kemudian menentukan ide usaha.
- b. Fase 2: pada tahap ini siswa secara kolaboratif baik dengan anggota kelompok ataupun dengan guru mulai merancang proyek yaitu perencanaan usaha yang diwujudkan dalam proposal usaha dalam aspek pengolahan makanan/kerajinan.
- c. Fase 3: pada tahap ini siswa mencari informasi mengenai data yang diperlukan dalam membuat proposal usaha dan usaha kecil yang menghasilkan produk/prakarya berupa olahan makanan yang sangat berpeluang di sekolah/diminati oleh siswa-siswa di sekolah.

- d. Menentukan alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat produk/prakarya berupa olahan makanan yang merupakan realisasi dari proposal usaha yang akan di rancang.
- e. Fase 4: pada tahap ini setiap kelompok melakukan kegiatan berikut ini: 1) membuat proposal usaha, 2) membuat label kemasan produk, 3) membuat olahan produk makanan.
- f. Fase 5: Pada tahap ini siswa melihat kembali produk olahan makanan awal yang dibuat, mencari kelemahan dan memperbaiki produk tersebut. Dapat meminta bantuan guru dan teman dari kelompok lain.
- g. Fase 6: Pada tahap ini siswa melakukan finalisasi produk. Setelah diyakini sesuai dengan harapan, produk berupa hasil olahan makanan di jual di koperasi sekolah.

2. Pasca Proyek

Pada tahap ini guru menilai, memberikan penguatan, masukan, dan saran perbaikan atas produk yang telah dihasilkan oleh siswa.

Proyek: Produk yang dihasilkan yaitu proposal usaha, label kemasan dan produk pengolahan makanan khas daerah berbasis potensi lokal serta praktik usaha kecil penjualan produk pengolahan makanan khas daerah di koperasi sekolah.

a. Proposal Usaha

Sebelum membuat proposal usaha, peserta didik membuat perencanaan usaha kemudian perencanaan usaha dituangkan dalam proposal usaha. Berikut kerangka proposal usaha yang dikembangkan siswa:

Bab I Pendahuluan

- A. Latar Belakang
- B. Visi dan Misi
- C. Gambaran Usaha

Bab II Pasar dan Pemasaran

- A. Gambaran lingkungan usaha
- B. Kondisi pasar (peluang usaha)
- C. Rencana pemasaran (strategi pemasaran dan estimasi penjualan)

Bab III Aspek Produksi

- A. Deskripsi lokasi usaha
- B. Alat dan Bahan
- C. Tenaga Kerja
- D. Proses Produksi
- E. Biaya produksi

Bab IV Aspek Keuangan

- A. Sumber Dana Dan Penggunaan Dana
- B. Proyeksi Laba Rugi

Bab V Penutup

Kesimpulan

Proposal usaha yang dibuat oleh siswa merupakan proposal usaha dalam bidang pengolahan makanan khas daerah berbasis potensi lokal. Proposal usaha dikerjakan secara berkelompok, setiap kelompok terdiri dari 6 anggota. Proposal usaha kemudian di presentasikan di depan kelas pada saat pembelajaran prakarya dan kewirausahaan. Tahap selanjutnya adalah guru melakukan seleksi terhadap proposal usaha, proposal usaha yang dinilai memiliki ide kreatif dan menarik layak untuk mendapatkan bantuan modal sebesar 20% dari koperasi sekolah untuk mengembangkan usahanya. Pemberian bantuan modal dilakukan sekali, untuk tahapan berikutnya bisa menjual produk hasil olahan makanan di Koperasi Sekolah dengan modal pribadi.

Produk olahan makanan yang dihasilkan adalah olahan makanan khas daerah (kuliner Malang) yang berbasis potensi lokal, berikut dijabarkan beberapa potensi lokal daerah Malang yang dapat dijadikan sebagai bahan baku olahan makanan khas daerah (Kuliner Malang):

Tabel 3. Potensi Hasil Pertanian Daerah Malang

No.	Komoditas	Varietas	Daerah
1.	Apel	Manalagi, Anna, Rome beauty	Batu, Poncokusumo, Ampel, Pakisaji, Pujon
2.	Salak	Suwaru	Gondang legi
3.	Jeruk	Manis baby	Selorejo, Dau
4.	Ubi jalar	Ubi jalar kawi dan ungu	Gunung kawi, dampit
5.	Pisang	Pisang raja nangka	Dampit, Gondang legi.
6.	Stroberi	Berastagi	Batu

Sumber: pertanian.pemprovjatim.go.id

Pengolahan makanan yang dilakukan oleh siswa secara berkelompok, proses pengolahan makanan sesuai dengan perencanaan usaha yang dibuat. Akan tetapi pelaksanaan pengolahan makanan dilakukan di luar sekolah. hal ini dilakukan agar lebih efektif dan efisien. Olahan makanan menggunakan bahan dasar potensi lokal malang yaitu apel, jeruk, pisang, ubi jalar, salak dan stroberi.

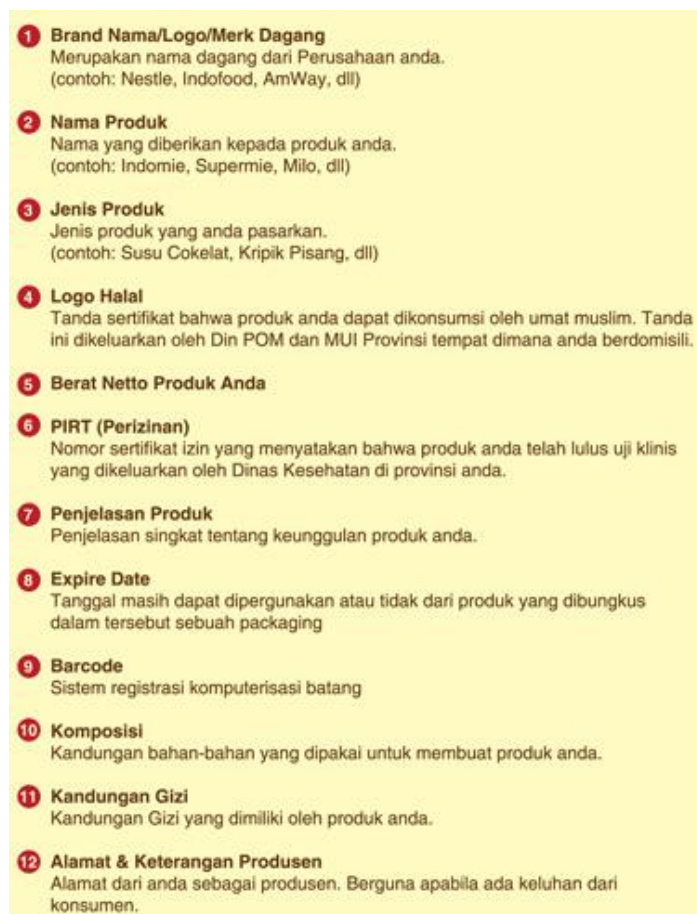
Hasil olahan makanan berupa makanan khas daerah (kuliner Malang). Berikut beberapa olahan makanan yang dapat dihasilkan dari bahan dasar apel, jeruk baby, salak, ubi jalar, pisang dan stroberi.

1. Apel: carang apel, kripik apel, es krim apel, salad apel, roti isi selai apel, kue lapis sari apel, dadar gulung selai apel, puding apel,
2. Jeruk: cake jeruk, ice cream jeruk, muffin jeruk.
3. Salak: es krim salak, dodol salak, keripik salak, kurma salak, kopi biji salak, cake salak, bakpia salak, brownies salak, bolu salak, jenang salak.
4. Ubi jalar: Donat, bakpao, bakpia, carang emas, keripik, getuk, dodol hingga yang berat seperti nasi tumpeng, bakso, bakmie.
5. Pisang: keripik pisang, kolak, cake, *lemet*, pisang keriting, nugget pisang, pisang crispy.
6. Stroberi: pancake, tusuk stroberi coklat, udang saos stroberi, es krim stroberi.

Pemanfaatan potensi lokal dilakukan untuk menambah nilai jual dari hasil pertanian daerah Malang, yang kedua adalah menghemat biaya produksi, karena sumber daya yang tersedia melimpah. Yang ketiga adalah menggerakkan ekonomi kreatif di sekolah khususnya bidang kuliner. Produk yang dihasilkan perlu diberi label (*branding*) agar produk lebih informatif bagi calon pembeli. Label kemasan adalah tulisan, tag, gambar atau pengertian lain yang tertulis, dicetak, distensile, diukir, dihias atau dicantumkan dengan cara apapun, pemberi kesan yang terdapat pada suatu wadah atau pengemas (Wijaya, 2001). Salah satu proyek yang dihasilkan siswa adalah label kemasan dari produk olahan makanan yang dihasilkan. siswa diminta mendesain label kemasan pada produk yang dihasilkan, berikut syarat yang harus dipenuhi dalam membuat label kemasan (Gambar 1).

Label kemasan yang dibuat oleh peserta didik merupakan label kemasan sederhana yang hanya mencantumkan merek dagang, nama produk, jenis produk, logo halal, berat bersih, penjelasan produk, tanggal kadaluarsa, komposisi, alamat dan keterangan produsen.

Produk siswa yang siap dilepas ke pasar dapat melalui jenis kegiatan usaha kecil. Usaha kecil merupakan usaha yang mempunyai jumlah tenaga kerja kurang dari 50 orang. Menurut *Financial Accounting Standard Board (FASB)* dalam Ahmed Riahi Balkaoui, mendefinisikan usaha kecil sebagai berikut: Usaha kecil ialah sebuah perusahaan kecil yang operasinya relatif kecil, biasanya dengan pendapatan total kurang dari \$5 juta. Perusahaan itu umumnya (a). dikelola oleh pemilik sendiri, (b) memiliki beberapa pemilik lain, jika ada, (c) semua pemilik secara aktif terlibat dalam menjalankan urusan-urusan perusahaan kecuali mungkin anggota keluarga tertentu, (d) jarang terjadi pemindahan hak kepemilikan, dan (e) memiliki struktur modal yang sederhana (Balkaoui, 2000:50).



Gambar 1. Standar informasi minimal dalam label produk

Usaha kecil yang dikembangkan di sini adalah bentuk usaha sementara yang dipraktikkan di sekolah. Usaha kecil ini terbagi dalam beberapa kelompok yang pelakunya adalah para siswa. Pembagian peran terdiri dari pemilik usaha, divisi produksi, divisi pemasaran dan keuangan. Kegiatan usaha adalah penjualan produk olahan makanan khas daerah yang telah diproduksi sendiri oleh siswa. Proses produksi dilakukan sehari sebelum penjualan dilakukan di sekolah, sehingga mempermudah proses penjualan produk olahan makanan di koperasi sekolah.

SIMPULAN

Model Pembelajaran Inovatif Pada Mata Pelajaran Prakarya Dan Kewirausahaan adalah model pembelajaran berbasis proyek yang diterapkan pada mata pelajaran prakarya dan kewirausahaan di Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah dan Sekolah Menengah kejuruan pada Kelas XI dengan aspek pengolahan. Proyek yang dihasilkan adalah perencanaan usaha yang diwujudkan dalam proposal usaha, produk olahan makanan, olahan makanan yang dihasilkan adalah olahan makanan dari bahan dasar potensi lokal daerah Malang. Selain olahan makanan produk lainnya yang dihasilkan adalah label kemasan yang dicantumkan dalam produk olahan makanan. Label kemasan yang dihasilkan adalah label kemasan sederhana tanpa mencantumkan Nomor ijin pendirian usaha dan kandungan gizi. Proposal usaha yang memiliki ide olahan makanan kreatif dan disesuaikan dengan peluang pasar yaitu lingkungan sekolah mendapat bantuan modal dari koperasi sekolah sebesar 20% untuk mengembangkan usahanya. Pemberian modal ini dilakukan satu kali, untuk tahapan berikutnya produk yang dihasilkan bisa di jual di koperasi sekolah, kantin sekolah atau dijual secara langsung kepada siswa di lingkungan sekolah. Potensi lokal yang dibahas di sini adalah potensi lokal daerah Malang berupa hasil pertanian yaitu Apel, Jeruk, Salak, ubi jalar, pisang raja dan stroberi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, Anita. 2015. Pengembangan modul prakarya dan kewirausahaan materi pengolahan berbasis product oriented bagi peserta didik di SMK. *Jurnal pendidikan Vokasi*, (Online), Vol 5(3), 2015, (<http://id.portalgaruda.org/>), diakses 28 September 2017.
- Arends, I Richard. 2008. *Learning to Teach (Belajar untuk Mengajar)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Belkaoui, Ahmed, Riyahi. 2000. *Teori Akuntansi*. Penerbit Salemba Empat. edisi pertama jilid 1. Jakarta
- Joice and Well. 2009. *Models of Teaching (Model Model Pengajaran)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Margi, Ketut I, dkk. 2013. Identifikasi potensi wisata kuliner berbasis bahan baku local di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal ilmu sosial dan humaniora*, (Online), Vol 2(2), 2013, (<http://id.portalgaruda.org/>), diakses 29 September 2017.
- Moerdiyanto, 2012. Perluasan implementasi pendidikan kewirausahaan model project based learning bagi remaja putus sekolah korban gempa. *Jurnal pendidikan economica*, (Online), Vol 8(1), 2012, (<http://id.portalgaruda.org/>), diakses 29 September 2017.
- Permendikbud No.59 Tahun 2014 Tentang Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah dan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Permendikbud No. 24 Tahun 2017 Tentang Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah dan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Purnomo, A., 2017. Pengaruh Pembelajaran Outdoor terhadap Pengetahuan, dan Sikap Pelestarian Lingkungan Mahasiswa S1 Pendidikan Geografi Universitas Kanjuruhan Malang. *Jurnal Pendidikan Geografi: Kajian, Teori, dan Praktek dalam Bidang Pendidikan dan Ilmu Geografi*, 20(1).
- Trianto. 2007. *Model-model Pembelajaran Inovatif Berorientasi Konstruktivistik*. Jakarta: Prestasi Pustaka.
- Wijaya, H. 2001. Pelabelan Pangan. Di dalam: Hardiansyah, Atmojo SM, editor. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Perhimpunan Peminat Gizi dan Pangan (PERGIZI PANGAN) Indonesia, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) dan Institut Pertanian Bogor, bekerjasama dengan Proyek CHN3, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. hlm 19