

**UKBM**

**Prakarya dan Kewirausahaan**

**Pengolahan**

**KD 3.7**

**Sistem Pengolahan Makanan Internasional**

**Kelas XI SMA/SMK/MA**

Lavenia Ilham S.Pd

*UKBM3.7*

**Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah Asli Daerah**

1. Identitas

a. Nama Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| b. | Kelas/Semester | : XI/Genap |
| c. | Materi Pokok | : Sistem Pengolahan Makanan Internasional |
| d. | Alokasi Waktu | : 8 JP (4 Pertemuan) |
| e. | Kompetensi Dasar | : |

3.7Menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

4.7.Mengolah makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

f. Tujuan Pembelajaran:

Melalui pendekatan saintifik dengan menggunakan model pembelajaran Discovery learning peserta didik dapat menganalisis dan sistem pengolahan makanan khas daerah asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani serta mengolahnya dengan mengembangkan sikap religius, penuh tanggung jawab, bekerja keras, serta dapat mengembangkan kemampuan **berpikir** **kritis, kreativitas, kolaborasi, komunikasi (4C)**.

1. Materi Pembelajaran

Agar konsep dan teori yang akan Kalian pelajari pada UKBM ini dapat dikuasai dengan baik, lihat dan baca pada Buku Teks Pelajaran (BTP) Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah Asli Daerah Dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani **.** Salah satu BTPadalah Prakarya dan Kewirausahaan untuk kelas XI SMA/MA Semester 1, RR. Indah Setyowati dkk, Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud, 2017.



**Petunjuk Umum**

1. Pastikan dan **fokuskan apa yang akan anda pelajari** **hari ini**.
2. Baca dan pahami Pendahuluan (Apersepsi) untuk membantu anda memfokuskan permasalahan yang akan dipelajari.
3. Cari **referensi/buku-buku teks** yang terkait dengan topik/permasalahan yang anda hadapi.
4. Jangan lupa **browsing internet** untuk menda-patkan pengetahuan yang up to date.
5. Selalu **diskusikan** setiap persoalan yang ada dengan teman-teman dan atau guru.
6. **Presentasikan** hasil pemahaman anda agarbermanfaat bagi orang lain.

Jika tahapan-tahapan telah kalian lewati, kalian boleh meminta tes formatif kepada Bp/Ibu guru sebagai prasyarat untuk melanjutkan ke UKBM berikutnya. Oke.?!

1. Kegiatan Pembelajaran

**1) Pendahuluan**

Sebelum belajar pada materi ini, perhatikan berbagai teknik pengolahan/memasak dibawah ini !





Sebutkan teknik pengolahan/memasak apa saja yang ada pada gambar diatas !

1...................... 4................... 7....................

2...................... 5................... 8....................

3...................... 6...................

**2) Peta Konsep**

**3) PEMBELAJARAN**

Kegiatan Pembelajaran

Uraian Materi

**Sistem Pengolahan Makanan Internasional**

Makanan Internasional

1) Timur Tengah

2) Asia Tengah

3) Asia Tenggara

4) Asia Timur

1) Eropa barat   
2) Eropa   
3) Eropa selatan

Makanan Oriental

Makanan Kontinental

**Kegiatan 1**

Bacalah materi di BTP Prakarya dan Kewirausahaan untuk kelas XI SMA/MA Semester 1, RR. Indah Setyowati dkk, Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud, 2017 hal 158-163. Apabila tidak paham, bertanyalah pada gurumu di kelas.

Carilah Informasi di Internet 10 makanan kontinental dan isi kolom dibawah ini ! sertakan pula gambar makanannya pada kolom nama makanan! Kerjakan di hvs dijilid dan beri cover, tulis tangan !

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Makanan | Asal Negara | Bahan yang digunakan | Jenis Makanan |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Kegiatan 2**

Bacalah materi di BTP Prakarya dan Kewirausahaan untuk kelas XI SMA/MA Semester 1, RR. Indah Setyowati dkk, Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud, 2017 hal 164-166. Apabila tidak paham, bertanyalah pada gurumu di kelas.

Carilah Informasi di Internet 10 makanan oriental dan isi kolom dibawah ini ! sertakan pula gambar makanannya pada kolom nama makanan! Kerjakan di hvs dijilid dan beri cover, tulis tangan !

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Makanan | Asal Negara | Bahan yang digunakan | Bumbu yang digunakan |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**B. Teknik Pengolahan/ Penyajian dan Pengemasan**

  Pengolahan makanan internasional adalah mengolahmemasak makanan dengan bahan, teknik, penyajian dan menu berasal dari negara-negara di dunia. Ada beberapa teknik yang diperlukan untuk mengolah makanan agar dihasilkan suatu produk makanan dengan citarasa yang sesuai dengan harapan.

**Tugas Mandiri !**

Bacalah materi di BTP Prakarya dan Kewirausahaan untuk kelas XI SMA/MA Semester 2, RR. Indah Setyowati dkk, Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud, 2017 hal 167-170. Apabila tidak paham, bertanyalah pada gurumu di kelas.

**Kerjakan Soal Berikut dengan benar !**

1. Apa kelebihan memasak kentang menggunakan teknik *Steaming* dibanding dengan menggunakan teknik *Boiling*?

2. Apa perbedaan teknik *Lardir* dengan *Barding*?

3. Apa tujuan dari *marinating* daging?

4. Bagaimana cara untuk *baking* kue kering ?

5. Sebutkan 3 bahan yang digunakan untuk mengentalkan makanan !

**Pengemasan adalah kegiatan menempatkan makanan dalam wadah sesuai dengan kebutuhan produk agar aman sampai tangan konsumen. Fungsi utama pada pengemsan adalah untuk melindungi produk dari kerusakan fisik maupun biologis.**

**Kegiatan 3**

Carilah Informasi di Internet 10 kemasan makanan internasional yang telah lama dijual di Indonesia!

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Makanan | Frekuensi pemakaian | Sifat perlindungan | Sifat kekakuan | Sistem kemasan |
| 1. | **Kebab**  **(Gambar)** |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. dst |  |  |  |  |  |

Carilah informasi tentang frekuensi pemakaian, sifat perlindungan, sifat kekakuan, dan sistem kemasnya! Kerjakan di hvs dijilid dan beri cover, tulis tangan !

1. Buatlah 1 makanan khas internasional yang mudah dirumah

2. Dokumentasikan (foto) tiap step persiapan dan pengolahannya sampai penyajian dengan membawa hasil masakan !

3. Gabung dokumentasi tersebut menjadi foto kolase

4. Kirim dalam google classroom pkwu, upload pada social media Instagram kalian dengan caption

Nama\_kelas\_No Absen

Penjelasan makanan

Alasan membuat makanan tersebut

Resep dan cara membuat

Hashtag #PKWUPengolahan #MakananInternasional #SMANEMA

Tag pada foto @lavenia\_iam

**Tugas Individu**

**Penilaian diri**

Setelah kamu belajar bertahap dan berlanjut melalui kegiatan belajar pengolahan makananInternasional , berikut diberikan Tabel untuk mengukur dirimu terhadap materi yang sudah kamu pelajari. Jawablah sejujurnya terkait dengan penguasaan materi pada kompetensi ini di Tabel penilaian diri berikut:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Pernyataan | Ya | Belum |
| 1 | Saya sudah bisa mejelaskan perbedaan makanan kontinental dengan oriental |  |  |
| 2. | Saya sudah bisa membedakan ciri makanan kontinental dengan oriental |  |  |
| 3. | Saya sudah bisa menjelaskan teknik-teknik yang digunakan dalam makanan internasional |  |  |
| 4. | Saya sudah bisa memasak makanan internasional |  |  |

Jika menjawab “TIDAK” pada salah satu pertanyaan di atas, maka pelajarilah kembali materi tersebut dalam Buku Teks Pelajaran (BTP) dan pelajari ulang UKBM ini dengan bimbingan Guru atau teman sejawat. **Jangan putus asa untuk mengulang lagi!.** Dan apabila kalian menjawab “YA” pada semua pertanyaan, maka kalian boleh sendiri atau mengajak teman lain yang sudah siap untuk **mengikuti tes formatif agar kalian** **dapat belajar ke UKBM berikutnya.**.. Oke !