

**UKBM**

**Prakarya dan Kewirausahaan**

**Pengolahan**

**KD 3.2**

**Menganalisis Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah Asli Daerah Dari Bahan Pangan Nabati Dan Hewani**

**Kelas XI SMA/SMK/MA**

Lavenia Ilham S.Pd

*UKBM3.2*

**Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah Asli Daerah**

1. Identitas

a. Nama Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| b. | Kelas/Semester | : XI/Ganjil |
| c. | Materi Pokok | : Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah (Asli)Dari Bahan Pangan Nabati Dan Hewani |
| d. | Alokasi Waktu | : 8 JP (4 Pertemuan) |
| e. | Kompetensi Dasar | : |

3.2Menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

4.2.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 !

...................... ................... ....................

...................... ...................

...................... ...................

**2) Peta Konsep**

**3) PEMBELAJARAN**

Kegiatan Pembelajaran

1. Tujuan

1. Memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani
2. Menganalisis teknik pengolahan/pengawetan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani.
3. Mengolah makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat
4. Menyajikan hasil pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani

2. Uraian Materi

**Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah Asli Daerah Dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani**

**A. Pengertian**

Untuk mengolah suatu makanan, diperlukan teknik-teknik tertentu agar dihasilkan suatu produk makanan seperti yang diharapkan yang bercitarasa baik.Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Daerah pegunungan menghasilkan masakan dari sayurmayur karena iklim pegunungan yang dingin, umumnya masakannya serba panas atau pedas, untuk menghangatkan badan. Penduduk di daerah pesisir sering kontak dengan orang asing atau daerah lain sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya produk makanan khas daerah.

**B. Jenis Dan Karakteristik Bahan Dan Alat Pengolahan Makanan Daerah**

Bahan pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Seiring dengan pertumbuhan penduduk, industri pangan pun makin meningkat. Tidak heran jika industri pangan, terutama industri berskala kecil makin bermunculan untuk memenuhi permintaan tersebut. Untuk memenuhi kebutuhan industri pangan, kita harus mengetahui tentang bahan pangan tersebut. Umumnya, bahan pangan berasal dari dua sumber, yaitu bahan pangan nabati dan bahan pangan hewani. Bahan pangan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, seperti: sayur sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, dan serealia. Bahan pangan hewani adalah bahan makanan yang berasal dari hewan, seperti: telur ,ayam, daging, ikan, dan susu.

**C. Ciri-Ciri Masakan Daerah**

Adapun ciri masakan di beberapa daerah sebagai berikut :

**Masakan dari Jawa Tengah**

Bawang putih sering jadi bumbu dominan.

Banyak ditemukan masakan bersantan.

Rasa manis lebih disukai daripada rasa lainnya

Contohmakanan khas dari Jawa Tengah ialah gudeg

**Masakan dari Jawa Timur**

Banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan.

Ä  Agak pedas.

Ä  Masakan banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dipepes, dan dibakar.

 Contoh makanan khas dari Jawa Timur ialah rujak cingur

**Masakan dari Jawa Barat**

Banyak menggunakan sayur-mayur mentah seperti karedok atau sekadar lalap mentah yang disantap bersama sambal.

Sedikit pedas dan asam.

Dominan masakan yang terbuat dari ikan.

 Contoh makanan khas dari Jawa Barat ialah pepes ikan dan karedok

**Masakan dari Sumatera**

 Menggunakan banyak bumbu terutama masakan Sumatra Barat.

 Masakannya menggunakan banyak cabai hingga rasanya relatif pedas.

 Daerah Sumatra Selatan sangat suka masakan yang asam rasanya.

 Masakan banyak dimatangkan dengan cara direbus, dibakar, dan digoreng.

 Waktu memasaknya relatif lama.

 Masakan dari Sumatra Barat banyak menggunakan santan yang kental.

 Masakan dari sayur-mayur tidak banyak jumlahnya. Kalaupun ada, jenis sayurnya tidak

 bervariasi. Sayur yang sering dipakai antara lain daun singkong, kacang panjang, buncis, dan nangka muda.

**Contoh** makanan khas dari Sumatra ialah rendang

**D. Teknik Pengolahan Makanan Khas Daerah (Orisinil) Dari Bahan Pangan Nabati Dan Hewani**

Sebelum melakukan proses pengolahan ada tahap yang tidak boleh dilewatkan yaitu tahap persiapan. Tahap persiapan terdiri dari Persiapan alat, diri dan bahan. Persiapan alat yaitu menyiapkan alat yang akan digunakan dalam proses pengolahan sampai penyajian. Persiapan diri adlaah persiapan yang dapat melindungi pengolah makanan pada proses pengolahan, contoh memakai apron/celemek, baju memasak, sepatu keselamatan, dll. Persiapan bahan yaitu menyiapkan bahan yang akan diolah secara lengkap yang mendukung cita rasa masakan serta penampilan, contoh menimbang, menyiang, mencuci, memotong,  mengocok,  merendam dalam cairan bumbu, menggiling, dsb.

Adapun teknik-teknik proses pengolahan untuk membuat makanan khas daerah di antaranya adalah sebagai berikut:

**a. Teknik memasak dengan pemanasan kering**

**Memanggang** (baking dan roasting) memanaskan dengan udara panas dan kering disekelilingnya, biasanya di dalam oven.

**Menggongseng atau menyangan** memasak tanpa menggunakan minyak dengan tujuan memberikan aroma yang menonjol pada bumbu. Contoh menyangan ketumbar, kemiri, merica dll.

**b. Teknik memasak dengan minyak**

**Menggoreng** dalam minyak (deep frying)

**Menggoreng dengan wajan dangkal** (shallow frying/pan frying)

**Menumis** memasak dengan sedikit minyak *(Saute*)

**c.**     **Memasak dengan pemanasan basah**

**Perebusan*/Boiling****:*Memasak dengan cara pencelupan semua bahan dalam air/kaldu mendidih, yaitu pada suhu100 derajat C sampai matang.

***Blanching****:*Memasak dengan cara mencelupkan makanan dalam air mendidih/minyak panas dalam waktu pendek (sebentar).

***Simmering****:*Memasak dengan mendidihkan secara perlahan-lahan/api kecil.

***Braising****:*Memasak dengan sedikit air dan tertutup rapat.

***Setup (stewing)****:*Memasak makanan secara perlahan (95-99 derajat C) dengan sedikit air dan dihidangkan dengan air rebusannya.

**Mengukus (*steaming)****:*Memasak bahan makanan dengan uap air panas/mendidih.

**E. Pengemasan pada Makanan Khas Daerah**

Makanan khas daerah di masa lampau, dikemas dengan menggunakan kemasan tradisional seperti menggunakan daun kelapa, daun pisang, kendil dari tanah liat, anyaman daun pisang, kelobot jagung (pelepah daun jagung), daun kelapa atau enau (aren), daun jambu air, daun jati, dan masih banyak lagi.

Sesuai dengan kemajuan jaman teknologi dan kebutuhan manusia, produk kemasanpun berkembang dengan pesat secara terus menerus. Hingga kini, masih banyak makanan khas daerah yang dikemas menggunakan kertas, plastik, kaca atau gelas, aluminium foil, dan ada juga yang dikombinasikan dengan kemasan tradisional.

Ada beberapa kriteria tertentu, yang juga harus diperhatikan dalam pemilihan wadah penyajian atau kemasan, yaitu diantaranya adalah.

1. Bahan kemasan atau wadah penyajian mampu melindungi isinya dari berbagai resiko dari luar

2. Bahan kemasan tidak berbau

3. Bahan kemasan atau wadah penyajian memiliki daya tarik terhadap konsumen.

4. Bahan kemasan atau wadah penyajian mudah didapat.

5. Dalam wadah atau kemasan dituliskan juga label yang memuat nama produk, tanggal,nama produsen, berat bersih, komposisi, merk dagang, tanggal kadaluarsa, efek samping.

**Tugas Individu**

1. Carilah informasi di internet jenis makanan khas daerah minimal 5 daerah jumlah 10 makanan !

2.Identifikasi bahan utama dan teknik pengolahannya !

3. Sertakan gambar makanan tersebut !

4. Presentasikan didepan kelas !

1. Buatlah 1 makanan khas daerah 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 #MakananKhasDaerah #SMANEMA

Tag pada foto @lavenia\_iam

**Tugas Individu**

Lembar Kerja Peserta Didik

Jobsheet “....................”

Nama

Kelas/ Semester :

Mata Pelajaran :

Topik :

Aloksi waktu :

Pertemuan :

1. Petunjuk penggunaan jobsheet
2. Gunakan jobsheet ini saat praktik
3. Bacalah dengan teliti langkah kerja paktik pembuatan yang ada pada jobsheet
4. Perhatian dengan cermat setiap langkah kerja pada jobsheet sebagai pedoman praktik
5. Kerjakan tugas yang ada pada jobsheet
6. Konsultasikan dengan guru apabila mengalami kesulitan
7. Tujuan pelajaran
8. Siswa terampil membuat macam macam makanan khas daerah
9. Tujuan pembelajaran khusus
10. MenyebutkaN alat dalam pembuatan macam macam makanan khas daerah
11. Menyebutkan bahan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan macam macam makanan khas daerah
12. Terampil membuat macam macam makanan khas daerah dengan benar sesuai dengan resep yang telah diberikan
13. Pengantar

Praktik membuat macam macam makanan khas daerah diawali dengan perencanaan pelaksanaan dan mengevaluasi hasil pekerjaan yang meliputi mencari resep kemudian dilanjutkan dengan konsultasi resep kepada guru pelajaran yang bersangkutan untuk dapat disetujui. Langkah selanjutnya baru merencanakan bahan dan anggaran belanja yang akan digunakan dlam praktik sehingga tahap akhir adalah pelaksanaan.

1. Resep
2. Tertib kerja

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kegiatan Kerja | Waktu | Pukul | Ket |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| DST |  |  |  |  |

1. Penilaian

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama masakan | Aspek penilaian | | | | |
| Rasa | Warna | Tekstur | Bentuk | Penyajian |
| 1 |  |  |  |  |  |  |

Penilaian diri

Setelah kamu belajar bertahap dan berlanjut melalui kegiatan belajar pengolahan makanan khas daerah, 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 berbagai alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan khas daerah |  |  |
| 2. | Saya sudah bisa menjelaskan teknik-teknik yang digunakan dalam makanan khas daerah |  |  |
| 3. | Saya sudah bisa memasak makanan khas daerah |  |  |

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 !