



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,
PENDIDIKAN DASAR DAN PENDIDIKAN MENENGAH
DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS
2020



Modul Pembelajaran SMA

Prakarya dan Kewirausahaan



KELAS
XI



**SISTEM PENGOLAHAN
MAKANAN KHAS ASLI DAERAH
DARI BAHAN PANGAN NABATI DAN HEWANI**

**PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN KELAS XI
PENGOLAHAN**

PENYUSUN

**Fauziah Asri Latifah, S.Si, M.Pd
SMA N 13 Semarang**

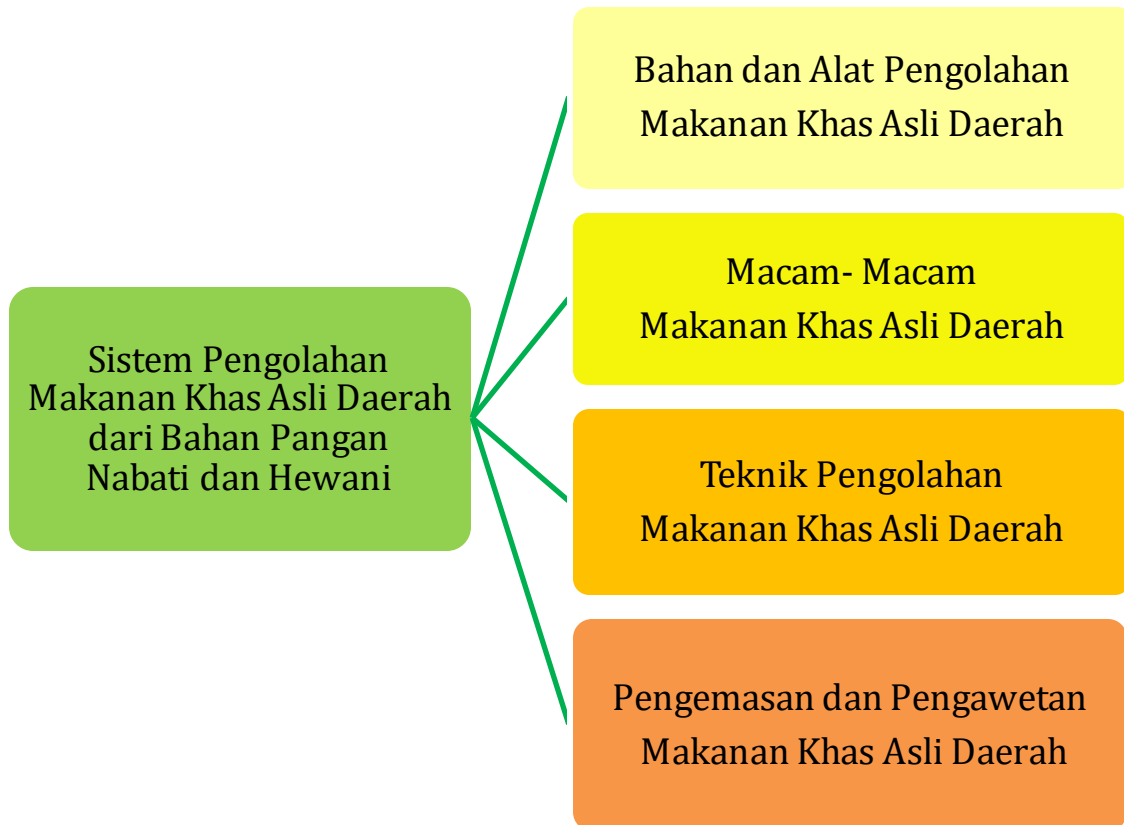
DAFTAR ISI

PENYUSUN	i
DAFTAR ISI.....	ii
GLOSARIUM.....	iii
PETA KONSEP	iv
PENDAHULUAN.....	1
A. Identitas Modul	1
B. Kompetensi Dasar	1
C. Deskripsi Singkat Materi	1
D. Petunjuk Penggunaan Modul	1
E. Materi Pembelajaran	2
KEGIATAN PEMBELAJARAN 1.....	3
A. Tujuan Pembelajaran	3
B. Uraian Materi.....	3
C. Rangkuman	10
E. Latihan Soal	11
F. Penilaian Diri	13
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2.....	14
A. Tujuan Pembelajaran	14
C. RANGKUMAN	22
D. Penugasan Mandiri	22
E. Latihan Soal	22
F. Penilaian Diri	24
EVALUASI	25

GLOSARIUM

Bahan nabati	: bahan makanan yang berasal dari tumbuhan.
Bahan hewani	: bahan makanan yang berasal dari hewan.
<i>Braising</i>	: metode memasak bahan makanan dengan sedikit air kaldu.
Melandir (<i>larding</i>)	: menjahitkan pita-pita lemak pada permukaan daging yang tidak berlemak sebelum daging tersebut dipanggang agar tidak kering.
Memanir (<i>coating</i>)	: memberi lapisan kulit pada makanan dengan menggunakan telur dan tepung panir, kemudian digoreng.
Memarinir (<i>marinating</i>)	: merendam bahan makanan di dalam cairan berbumbu agar bahan makanan tersebut lebih enak dan tidak segera basi.
Membardir (<i>barding</i>)	: membungkus daging atau unggas yang tidak berlemak dengan lapisan lemak yang tipis sebelum dimasak agar tidak menjadi kering.
Memblansir	: merebus sebentar bahan makanan dalam air mendidih dengan maksud untuk mengurangi rasa dan bau.
Memfilir (<i>filleting</i>)	: menghilangkan tulang atau duri pada daging ayam atau ikan.
Mengentalkan (<i>thickening</i>)	: menambah bahan pengental pada masakan yang cair sehingga menjadi masakan yang kental.
Menggelasir (<i>glazing</i>)	: memberi lapisan mengkilap pada makanan. Kue digelasir dengan campuran gula halus dengan putih telur atau agar-agar. Ikan, ayam, daging digelasir dengan gelatin atau agar-agar
Menggoreng (<i>frying</i>)	: memasak bahan makanan di dalam minyak.
Mengisi (<i>stuffing</i>)	: mengisi bahan makanan dengan daging, ayam, atau ikan yang dicincang.
Menumis	: memasak bahan makanan dengan minyak atau lemak sedikit sambil diaduk.

PETA KONSEP



PENDAHULUAN

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas	: XI
Alokasi Waktu	: 2 x Pertemuan
Judul Modul	: Sistem Pengolahan Makanan Khas Asli Daerah dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani

B. Kompetensi Dasar

- 3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat.
- 4.2 Pengolahan, pengemasan, dan pengawetan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya.

C. Deskripsi Singkat Materi

Seperti kalian ketahui, Indonesia merupakan negara yang kaya akan ragam budaya dan tradisi. Setiap daerah mempunyai ciri khas masing-masing, termasuk ragam makanan khasnya. Kondisi geografis yang berbeda-beda setiap daerah menyebabkan hasil bumi juga berbeda, sehingga menyebabkan jenis makanan khas setiap daerah juga mempunyai ciri khas yang berbeda pula.

Makanan khas asli daerah umumnya terbuat dari bahan pangan nabati dan hewani. Teknik pengolahan serta pengemasan makanan khas daerah sangat beragam tergantung dari jenis bahan makanan khas daerah tersebut. Modul ini berisi tentang sistem pengolahan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani yang terdiri dari bahan dan alat pengolahan makanan khas asli daerah; macam-macam makanan khas asli daerah; teknik pengolahan, pengemasan, dan pengawetan makanan khas asli daerah.

Semoga modul ini bermanfaat untuk kalian pelajari dan menambah wawasan kalian tentang makanan khas daerah Indonesia. Pada akhirnya, mempelajari modul ini menjadikan kalian semakin bangga akan keragaman makanan khas daerah negara kita tercinta, Indonesia.

D. Petunjuk Penggunaan Modul

Untuk mempelajari modul ini, silakan kalian perhatikan petunjuk berikut ini:

1. Modul ini terdiri dari 2 kegiatan pembelajaran, pelajari modul ini secara berurutan mulai dari kegiatan pembelajaran 1 lalu kegiatan pembelajaran 2.
2. Bacalah peta konsep, materi pelajaran, dan pahami isinya.
3. Setelah membaca dan mempelajari materi pembelajaran, kerjakan penugasan mandiri serta latihan soal.
4. Lakukan penilaian diri.

5. Kerjakan soal evaluasi di akhir materi.
6. Gunakan alat, bahan, dan media sesuai yang tercantum pada setiap penugasan.
7. Carilah referensi dari lingkungan sekitar kalian.
8. Mintalah bimbingan guru jika kalian merasakan kesulitan dalam memahami materi modul.
9. Jika kalian mampu menyelesaikan 75% dari semua materi dan penugasan maka dapat dikatakan TUNTAS belajar modul ini.

E. Materi Pembelajaran

Materi pembelajaran dari modul ini mencakup:

1. Bahan dan alat untuk pengolahan makanan khas asli daerah
2. Macam-macam makanan khas asli daerah
3. Teknik pengolahan makanan khas asli daerah
4. Pengemasan dan pengawetan makanan khas asli daerah

KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

Bahan dan alat pengolahan makanan khas asli daerah

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 1 ini, diharapkan kalian dapat:

1. Menjelaskan bahan dan alat pengolahan makanan khas asli daerah.
2. Menganalisis macam-macam makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.

B. Uraian Materi

1. Bahan dan Alat Pengolahan Makanan Khas Asli Daerah

a. Bahan Pengolahan Makanan Khas Asli Daerah

Makanan khas asli daerah terbuat dari bahan pangan nabati dan hewani. Untuk mengetahui pengertian serta manfaat dari bahan pangan nabati dan hewani, dapat kalian perhatikan uraian berikut ini!

1) Bahan Pangan Nabati

Bahan pangan nabati adalah bahan pangan yang bersumber dari tumbuhan, seperti buah-buahan, sayur-mayur, kacang-kacangan, dan umbi-umbian.

Buah-buahan dan sayur-mayur:

Buah-buahan dan sayur-mayur merupakan sumber vitamin dan mineral, serat makanan, dan sejumlah zat non-nutrisi bermanfaat lainnya seperti sterol, flavonoid, dan sterol.

Kacang-kacangan:

Kacang-kacangan serta biji-bijian mengandung banyak serat yang dapat membantu melancarkan serta membersihkan saluran pencernaan. Kacang-kacangan dan biji-bijian juga memiliki kadar protein tinggi yang mampu memberikan cukup energi untuk beraktivitas. Kacang-kacangan dan biji-bijian memiliki kandungan fosfor yang penting untuk kesehatan tulang dan gigi. Selain itu, kacang-kacangan dan biji-bijian juga mengandung vitamin B dan E yang baik untuk kulit dan mencegah penuaan dini.

Umbi-umbian:

Kandungan utama umbi-umbian pada umumnya adalah karbohidrat. Karbohidrat merupakan salah satu zat yang diperlukan sebagai sumber energi bagi tubuh.



Sumber: sehatq.com

Gambar 1.1. Bahan Pangan Nabati

2) Bahan Pangan Hewani

Bahan pangan hewani adalah bahan pangan yang berasal dari hewan. Jenis bahan pangan hewani di antaranya adalah, ikan, daging telur, dan susu.

Telur:

Telur mempunyai kandungan gizi tinggi seperti air, protein, karbohidrat, mineral, lemak, dan vitamin. Namun, terkadang telur mengandung bakteri Salmonella yang berasal dari kotoran ayam. Oleh karenanya, telur harus dimasak dengan penanganan tepat agar bakteri dapat mati.



Sumber: dosenpendidikan.com
Gambar 2.2 Bahan Pangan Hewani

Ikan

Ikan terbagi atas beberapa jenis, yaitu ikan air laut, ikan air tawar, dan ikan air payau. Ikan mempunyai kandungan gizi diantaranya protein. Kandungan protein pada ikan lebih tinggi dari sereal. Kandungan protein ikan sangat mudah dicerna sehingga baik bagi balita. Ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh yang sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Ikan juga mengandung vitamin dan mineral.

Daging

Terdapat beberapa jenis daging, di antaranya daging sapi, daging kambing, daging kerbau, dll. Setiap jenis daging mempunyai karakteristik yang berbeda. Pada umumnya daging mengandung protein, lemak, serat, mineral dan vitamin.

Susu

Susu merupakan pangan dengan nilai gizi tinggi, yaitu memiliki kandungan air, lemak, protein, karbohidrat, vitamin, asam folat, dan mineral

3) Perbedaan Karakteristik Bahan Pangan Nabati dan Hewani

Bahan pangan nabati dan hewani mempunyai karakteristik yang berbeda. Perbedaan karakteristik antara bahan pangan nabati dan hewani dapat kalian lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1.1. Karakteristik Bahan Pangan Nabati dan Hewani

Karakteristik Bahan Pangan Nabati	Karakteristik Bahan Pangan Hewani
Umumnya memiliki daya awet yang tinggi	Umumnya mudah rusak (daya awetnya rendah)
Cenderung tahan terhadap tekanan dan tidak gampang rusak	Umumnya bersifat lunak, tidak tahan tekanan, dan hantaman
Meski sifat bahan spesifik, namun masih dapat dicari sifat umumnya	Sifat setiap bahan sangat spesifik dan sangat sulit digeneralisasi
Selain sumber protein dan lemak, bahan nabati banyak yang juga berperan sebagai sumber karbohidrat, mineral, dan vitamin	Umumnya merupakan sumber protein dan lemak




b. Alat Pengolahan Makanan Khas Asli Daerah

Pada jaman dahulu, masyarakat Indonesia melakukan pengolahan makanan khas daerah dengan menggunakan peralatan dapur tradisional. Akan tetapi, seiring dengan perkembangan jaman, peralatan dapur tradisional mulai tergeser dengan peralatan dapur modern. Meskipun demikian masih ada beberapa masyarakat kita yang mengolah makanan khas daerah dengan menggunakan peralatan dapur tradisional.

Tahukan kalian, apa saja yang termasuk peralatan dapur tradisional? Untuk memahaminya, silakan kalian perhatikan jenis – jenis peralatan dapur tradisional untuk mengolah makanan khas daerah berikut.

Tabel 1.2. Tabel Jenis dan Karakteristik Alat Pengolahan Makanan Khas Asli Daerah

Sumber: Suranny, 2015.

Nama Alat	Karakteristik	Gambar
Tungku	Tungku merupakan bagian yang paling utama pada dapur tradisional. Ada beberapa penyebutan lokal untuk tungku, di antaranya orang Jawa menyebutnya pawon. Tungku dibuat dari batu cadas, tanah liat, atau dari batu bata. Bahan bakar untuk memasak menggunakan tungku adalah kayu.	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>
Dandang	Dandang merupakan alat tradisional yang sebagian besar digunakan untuk menanak nasi, singkong, ketela rambat, serta umbi-umbian yang lain. Dandang terbuat dari tembaga warnanya kuning keemasan. Untuk menanak nasi atau umbi-umbian yang lain perlu alat pelengkap lainnya yang dinamakan kukusan. Kukusan berbentuk kerucut, terbuat dari bambu	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>
Belanga	Belanga merupakan peralatan dapur tradisional yang bahan bakunya berasal dari tanah liat. Bentuknya bundar dengan mulut besar, kadang didesain dengan dua kuping sebagai pegangan. Di Jawa, belanga lebih umum disebut dengan kual, sedangkan di Aceh disebut dengan belangong.	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>

Kendi	Kendi adalah tempat atau wadah air minum yang terbuat dari tanah liat. Di beberapa daerah di Indonesia mempunyai penyebutan yang berbeda-beda	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>
Parutan	Parutan kelapa berbentuk persegi panjang, biasanya terbuat dari papan melinjo karena kayu melinjo mengandung minyak yang jika bercampur dengan kelapa rasanya menjadi lebih enak.	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>
Cobek dan ulekan	Cobek biasanya terbuat dari batu ataupun tanah liat. Adapun ulekan ada yang terbuat dari batu atau kayu. Penyebutan masyarakat dari berbagai daerah berbeda-beda untuk cobek. Alat ini berfungsi untuk menghaluskan bumbu atau membuat sambal	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>
wajan	Wajan merupakan salah satu peralatan dapur yang digunakan untuk menggoreng, memasak sayur, menyangrai kacang-kacangan atau menumis makanan. Pada jaman dahulu wajan menggunakan bahan dari tanah liat ataupun besi.	 <p>Sumber: Suranny, 2015</p>

Seiring dengan perkembangan jaman, penggunaan peralatan untuk mengolah makanan tradisional semakin ditinggalkan oleh masyarakat. Banyak masyarakat yang telah beralih menggunakan peralatan yang lebih modern. Mereka beranggapan bahwa peralatan modern lebih praktis, awet, bersih, dan sebagainya. Padahal apabila ditelusur lebih jauh, banyak manfaat yang dapat diperoleh dari penggunaan peralatan dapur tradisional ini. Beberapa manfaat yang dapat diambil dari penggunaan peralatan dapur tradisional yaitu:

- 1) Memiliki cita rasa yang khas
- 2) Lebih aman bagi pengguna dan lebih ramah lingkungan
- 3) Lebih ekonomis
- 4) Melestarikan tradisi nenek moyang

c. Macam- Macam Makanan Khas Asli Daerah dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Daerah pegunungan biasanya menghasilkan masakan dari sayur mayur karena iklim pegunungan yang dingin, umumnya masakannya serba panas dan 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.

Berikut ini dapat kalian pelajari karakteristik makanan khas dari beberapa daerah di Indonesia.






- 1) Makanan Khas dari Jawa Barat
 - Banyak menggunakan sayur mayur mentah seperti karedok atau sekedar lalap mentah yang disantap beserta sambal
 - Sedikit pedas dan asam
 - Dominan masakan yang terbuat dari ikan
 - Contoh makanan khas Jawa barat adalah karedok, pepes, dan asinan.
- 2) Makanan Khas dari Jawa Tengah
 - Bawang putih sering jadi bumbu dominan
 - Banyak ditemukan masakan bersantan
 - Rasa manis lebih disukai daripada rasa lainnya
 - Contoh makanan khas daerah dari Jawa Tengah adalah gudeg dan lumpia
- 3) Makanan Khas dari Jawa Timur
 - Banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan
 - Agak pedas
 - Masakan banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dibakar
 - Contoh makanan has dari Jawa Timur adalah rujak cingur.
- 4) Makanan Khas Dari Sumatera
 - Menggunakan banyak bumbu terutama makanan khas Sumatra Barat
 - Makanannya menggunakan banyak cabai hingga rasanya relatif pedas
 - Makanan dari Sumatra Selatancenderung asam rasanya
 - Waktu pengolahan makanan relatif lama
 - Makanan dari Sumatra Barat banyak yang menggunakan santan yang kental
 - Makanan dari sayur-sayur tidak banyak jumlahnya, sayur yang sering digunakan antara lain daun singkong, kacang panjang, buncis, dan nangka muda.
 - Contoh makanan khas Sumatra adalah mie Aceh, rendang, pempek.
- 5) Makanan Khas dari Sulawesi
 - Banyak menggunakan ikan sebagai bahan makanan dengan rasa asam pedas

- Contoh makanan khas Sulawesi adalah bubur jagung, coto makassar, dan panada

Untuk mengetahui lebih rinci tentang contoh-contoh makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani dapat kalian perhatikan uraian berikut ini.

Tabel 1.3. Contoh Makanan Khas Daerah dari Bahan Pangan Nabati dan Hewani

Nama Makanan Khas Asli Daerah	Bahan Baku	Daerah Asal	Ciri Khas
<p>Rendang</p>  <p>Sumber: liputan6.com</p>	Daging sapi dan santan	Minangkabau	Mengandung bumbu yang kaya akan rempah
<p>Pempek</p>  <p>Sumber:resepkoki.id</p>	Daging ikan belida, ikan gabus, atau ikan tengiri	Palembang	Biasanya disajikan dengan kuah yang disebut "cuko" yang pedas
<p>Bika ambon</p>  <p>Sumber: tripelaktoba.com</p>	Telur, gula, dan santan	Medan	Warnanya kuning dan memiliki rongga-rongga di dalamnya. Cita rasa dan aroma sangat khas
<p>Gudheg</p>  <p>Sumber: kmstour.com</p>	Nangka muda	Yogyakarta	Warnanya kecoklatan rasanya manis dan biasa disajikan dengan sambel krecek, ayam kampung, serta bacem telur
<p>Lumpia semarang</p>	rebung	Semarang	Rasa gurih agak manis, dengan isian lumpia campuran

 <p>Sumber: resepkoki.id</p>			rebung, telur, ebi atau udang
<p>Asinan Bogor</p>  <p>Sumber: id.wikipedia.org</p>	Buah-buahan (mangga muda, pala, kedondong, pepaya, dll)	Bogor	Disajikan dalam kuah cuka yang asam, manis, dan pedas
<p>Celorot/clorot</p>  <p>Sumber: tokopedia.com</p>	Tepung beras, santan, gula merah	Lombok (NTB)	Kue khas adat suku sasak, yang biasanya dibungkus daun kelapa muda yang dililit seperti terompet
<p>Penggang</p>  <p>Sumber: borneo24.com</p>	Beras ketan	Pontianak	Terbuat dari ketan yang berisi udang ebi. Penggang dibungkus daun pisang berbentuk segitiga sama kaki yang dijepit dengan bambu
<p>Sop Konro</p>  <p>Sumber: magazine.job-like.com</p>	Iga sapi	Makassar	Berkuah, berwarna coklat kehitaman, biasa dimakan dengan ketupat yang dipotong terlebih dahulu
<p>Burasa/buras</p>	beras	Bugis dan	Terbuat dari

 <p>Sumber: id.wikipedia.org</p>		Makassar	beras yang dimasak dengan santan hingga menjadi nasi lembek, lalu dibungkus daun pisang. Biasanya dibuat 2 bagian menjadi 1 ikatan
<p>Papeda</p>  <p>Sumber: fooddetik.com</p>	sagu	Papua	Diolah menjadi seperti bubur yang lengket. Rasa papeda tawar, sehingga sering dihidangkan bersama ikan kuah kuning atau ikan goreng

C. Rangkuman

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Bahan untuk pengolahan makanan khas daerah adalah bahan pangan nabati dan hewani. Bahan nabati berasal dari tumbuhan, sedangkan bahan hewani berasal dari hewan.

Peralatan untuk mengolah makanan khas daerah pada zaman dahulu menggunakan peralatan tradisional seperti tungku, belanga, wajan tanah liat, cobek dll. Penggunaan peralatan tradisional untuk mengolah makanan khas daerah dapat memberikan cita rasa tersendiri pada makanan. Seiring perkembangan jaman, banyak masyarakat yang beralih menggunakan peralatan modern untuk mengolah makanan khas asli daerah.

Makanan khas daerah di Indonesia sangat banyak jumlahnya dan beragam jenisnya. Beberapa contoh makanan khas asli daerah adalah rendang dari Padang, pempek dari Palembang, gudeg dari Jogja, lumpia Semarang, asinan dari Bogor, konro dari Makassar, papeda dari Papua.

D. Penugasan Mandiri

Lakukan pengamatan/observasi dan wawancara di sekitar kalian tinggal. Carilah informasi terkait makanan khas daerah di sekitar kalian tinggal, kemudian isikan pada tabel berikut ini!

Nama Makanan Khas Daerah	Bahan Makanan Khas Daerah (Nabati/Hewani)	Ciri Makanan Khas Daerah

E. Latihan Soal

Kerjakan soal berikut ini!

1. Untuk membuat makanan khas daerah menggunakan bahan pangan nabati dan hewani, jelaskan perbedaan karakteristik bahan pangan nabati dan hewani!
2. Mengapa karakteristik makanan khas daerah berbeda-beda antara satu daerah dengan daerah lainnya?
3. Jelaskan bagaimana karakteristik makanan khas Jawa Timur!
4. Jelaskan kelebihan mengolah makanan khas daerah dengan menggunakan peralatan dapur tradisional!
5. Jelaskan ciri khas makanan khas daerah berikut ini!
 - a. Papeda
 - b. Pengkang
 - c. Celorot

Pembahasan Latihan Soal

1. Perbedaan karakteristik bahan pangan nabati dan hewani

Karakteristik Bahan Nabati	Karakteristik Bahan Hewani
Umumnya memiliki daya awet yang tinggi	Umumnya mudah rusak (daya awetnya rendah)
Cenderung tahan terhadap tekanan dan tidak gampang rusak	Umumnya bersifat lunak, tidak tahan tekanan, dan hantaman
Meski sifat bahan spesifik, namun masih dapat dicari sifat umumnya	Sifat setiap bahan sangat spesifik dan sangat sulit digeneralisasi
Selain sumber protein dan lemak, bahan nabati banyak yang juga berperan sebagai sumber karbohidrat, mineral, dan vitamin	Umumnya merupakan sumber protein dan lemak

2. Karakteristik makanan khas asli daerah berbeda-beda, di antaranya dipengaruhi oleh kondisi geografis suatu daerah, kondisi geografis yang berbeda biasanya menghasilkan hasil bumi yang berbeda pula, sebagai contoh daerah pegunungan biasanya menghasilkan masakan dari sayur mayur, sehingga bahan makanan banyak terbuat dari sayur mayur, selain itu iklim pegunungan yang dingin menyebabkan karakter masakannya serba panas dan 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.
3. Ciri khas makanan khas dari Jawa Timur:
 - a. Banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan
 - b. Agak pedas
 - c. Masakan banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dibakar
 - d. Contoh makanan has dari Jawa Timur adalah rujak cingur.
4. Beberapa manfaat yang dapat diambil dari penggunaan peralatan dapur tradisionalyaitu:
 - a. Memiliki cita rasa yang khas
 - b. Lebih aman bagi pengguna dan lebih ramah lingkungan
 - c. lebih ekonomis
 - d. Melestarikan tradisi nenek moyang
5. Ciri khas beberapa makanan khas asli daerah:
 - a. Papeda : seperti bubur yang lengket . Rasa papeda tawar, sehingga sering dihidangkan bersama ikan kuah kuning atau ikan goreng
 - b. Pengkang : merupakan sejenis lempur yang terbuat dari ketan yang berisi udang ebi. Pengkang dibungkus daun pisang berbentuk segitiga sama kaki yang dijepit dengan bambu
 - c. Cecorot : kue khas adat suku sasak, yang biasanya dibungkus daun kelapa muda yang dililit seperti terompet

F. Penilaian Diri

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran 1 dengan baik	Ya	Tidak
2	Saya mampu menjelaskan bahan untuk pengolahan makanan khas daerah	Ya	Tidak
3	Saya mampu menjelaskan peralatan untuk pengolahan makanan khas asli daerah	Ya	Tidak
4	Saya mampu menganalisis perbedaan karakteristik makanan khas setiap daerah	Ya	Tidak
5	Saya mampu memberikan contoh makanan khas daerah	Ya	Tidak
6	Saya mampu menjelaskan ciri khas beberapa makanan khas daerah	Ya	Tidak

Jika ada jawaban "**Tidak**", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "**Tidak**".

Jika semua jawaban "**Ya**", maka Anda dapat melanjutkan ke modul berikutnya.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

Teknik pengolahan, pengemasan dan pengawetan makanan khas asli daerah

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran 2 ini diharapkan kalian dapat:

1. Menganalisis berbagai teknik pengolahan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.
2. Menjelaskan pengemasan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.
3. Menjelaskan pengawetan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani.

B. Uraian Materi

1. Teknik Pengolahan Makanan Khas Asli Daerah

Tahukah kalian jika manusia mulai mengolah makanan setelah mengenal dan menemukan kegunaan api? Merebus dan membakar makanan merupakan teknik-teknik pengolahan yang pertama kali dikenal. Kemajuan di bidang industri pembuatan alat mengolah makanan mengembangkan teknik-teknik mengolah makanan. Dengan menguasai teknik mengolah makanan, kita dapat menciptakan bermacam-macam makanan yang lezat.

Ada 3 teknik dalam pengolahan makanan khas daerah, yaitu:

a. Teknik Memasak basah

1) Merebus

Merebus adalah memasak bahan makanan di dalam cairan mendidih sehingga gelembung udara pecah di permukaan cairan. Banyak sedikitnya air serta lamanya merebus tergantung pada bahan yang direbus. Teknik merebus dibagi menjadi 2, yaitu (1) *simmering* (merebus bahan makanan sampai titik didih, kemudian api dikecilkan), teknik ini di Indonesia di kenal dengan menyemur; (2) *poaching* (merebus bahan makanan di dalam air yang sedikit dengan api kecil, temperature kurang dari 100 derajat, teknik ini di antaranya digunakan untuk merebus ikan dan buah-buahan.

2) Menyetup (*stewing*)

Menyetup ialah memasak bahan makanan di dalam cairan (air, kaldu, atau saus) dalam jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak. Contoh makanan khas asli daerah yang dimasak dengan teknik ini adalah opor ayam dan gulai kambing. Menyetup juga dapat dilakukan pada buah-buahan, dengan menggunakan air gula dan kadang diberi aroma dari cengkeh atau kayu manis, contohnya setup pisang.

- 3) *Braising*
Metode memasak bahan makanan dengan sedikit air kaldu. Braising cocok untuk memasak bahan makanan yang agak keras dan diiris tipis-tipis untuk melembutkan serat-seratnya. Bahan makanan yang dimasak dengan cara braising antara lain daging sapi, ayam, dan itik.
- 4) Mengukus (*steaming*)
Mengukus atau *steaming* ialah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Alat yang digunakan ialah dandang dengan kukusan, langsung dan *soblungan* atau *klakat*
Contoh makanan khas asli daerah yang dimasak dengan dikukus : putu ayu, nogosari, borongko, bacan.
- 5) Mentim
Memasak bahan makanan dengan menggunakan panci tim, atau 2 panci , yang satu lebih kecil sehingga dapat dimasukkan ke dalam panci yang lain.
- 6) Memblansir (*blanching*)
Merebus sebentar bahan makanan dalam air mendidih dengan maksud untuk mengurangi rasa dan bau, misal rebung, isi perut sapi (babat, iso), dan tulang untuk kaldu.

b. Teknik Memasak kering

- 1) Memanggang
Memanggang ialah memasak bahan makanan di atas api terbuka. Api tersebut diletakkan di bawah bahan makanan yang dimasak, sehingga menimbulkan aroma yang sedap. Api tidak boleh terlalu besar agar bahan makanan tidak hangus. Bahan makanan yang dipanggang biasanya dalam bentuk kecil. Contoh makanan khas daerah yang dimasak dengan dipanggang: ayam panggang, otak-otak, pempek panggang,
- 2) Mengepan atau mengoven
Mengepan atau mengoven (*baking*) ialah memasak bahan makanan di dalam *oven* dengan panas dari segala jurusan. Mengepan lebih tepat untuk memasak adonan roti dan kue. Contoh masakan ini adalah macam macam roti dan macam macam kue. Contoh: bakpia, maksuba.
- 3) Menggongseng atau menyanang
Menggongseng atau menyanang ialah memasak bahan makanan tanpa minyak. Selain membuat masak bahan makanan, juga membuat aroma yang sedap. Alat yang digunakan adalah wajan berdasarkan tebal atau kualiti dari tanah liat. Seringkali digunakan pasir sebagai pengganti minyak agar panasnya rata. Bahan makanan yang disangrai misalnya kacang tanah, wijen untuk pembuatan mochi atau onde-onde.

c. Teknik Memasak dengan Minyak

- 1) Menumis
Menumis (*sautéing, shallow frying*) ialah memasak bahan makanan dengan minyak atau lemak sedikit sambil diaduk. Bumbu yang ditumis akan mengeluarkan aroma yang sedap, sayuran terasa lebih gurih dan lebih

enak. Bahan makanan yang ditumis adalah bahan makanan dengan tekstur lembut. Contoh masakan ini adalah tumis kangkung.

2) Menggoreng

Menggoreng (*frying*) ialah memasak bahan makanan di dalam minyak. Ada 2 macam menggoreng, yaitu menggoreng di dalam minyak sedikit (*panfrying*) dan menggoreng di dalam minyak banyak (*deep frying*). Sebagai contoh menggoreng di dalam minyak sedikit adalah menggoreng ayam, ikan, tahu, tempe.

Selain metode memasak yang telah dijelaskan di atas, ada beberapa istilah yang dipergunakan dalam pengolahan makanan, yaitu:

- 1) Memfilir (*fileting*), ialah menghilangkan tulang atau duri pada daging ayam atau ikan.
- 2) Melandir (*larding*), ialah menjahitkan pita-pita lemak pada permukaan daging yang tidak berlemak sebelum daging tersebut dipanggang agar tidak kering
- 3) Membardir (*barding*), ialah membungkus daging atau unggas yang tidak berlemak dengan lapisan lemak yang tipis sebelum dimasak agar tidak menjadi kering
- 4) Menggelasir (*glazing*), memberi lapisan mengkilap pada makanan. Kue digelasir dengan campuran gula halus dengan putih telur atau agar-agar. Ikan, ayam, daging digelasir dengan gelatin atau agar-agar.
- 5) Mengentalkan (*Thickening*), ialah menambah bahan pengental pada masakan yang cair sehingga menjadi masakan yang kental. Bahan pengental yang dikental yang digunakan contohnya adalah macam-macam tepung, macam-macam zat pati, agar-agar, telur, dan gelatin
- 6) Menjernihkan, biasanya menggunakan bahan penjernih, contoh putih telur. Contoh cara menjernihkan dengan putih telur ialah putih telur dikocok sebentar kemudian dituangkan ke dalam cairan yang akan dijernihkan sambil dipanaskan dan diaduk sebentar, kotoran akan terikat pada putih telur yang membeku dan akan terapung kemudian disaring dengan kain yang halus.
- 7) Mengocok. Contoh bahan makanan yang perlu dikocok untuk pengolahan makanan khas daerah adalah telur. Kocokan telur digunakan sebagai bahan untuk pembuatan aneka kue khas daerah seperti maksuba, bika ambon, dan lapis legit.
- 8) Memarinir (*marinating*), ialah merendam bahan makanan di dalam cairan berbungu agar bahan makanan tersebut lebih enak dan tidak segera basi.
- 9) Mengisi (*stuffing*), ialah mengisi bahan makanan dengan daging, ayam, atau ikan yang dicincang.
- 10) Memanir (*coating*), ialah memberi lapisan kulit pada makanan dengan menggunakan telur dan tepung panir, kemudian digoreng.

Setelah membaca uraian di atas, banyak sekali bukan teknik-teknik pengolahan makanan? Tertarikkah kalian untuk mencoba mengolah makanan khas asli daerah dengan menggunakan teknik-teknik tersebut di atas? Berikut ini disajikan contoh pengolahan rendang. Perhatikan cara pengolahannya!

Alat yang digunakan:

- 1) Pisau, untuk memotong daging sapi
- 2) Talenan, sebagai dasar untuk memotong daging sapi

- 3) Parutan, untuk memarut kelapa
- 4) Ulekan, untuk menghaluskan bumbu-bumbu
- 5) Kompor atau tungku, untuk perapian
- 6) Penggorengan atau wajan, sebagai wadah untuk memasak
- 7) Gelas ukur, untuk mengukur volume santan

Bahan utama:

- 1) 1,5 kg daging sapi
- 2) 2 liter santan kelapa tua

Bumbu dan rempah:

- 1) 2 batang daun serai
- 2) 4 lembar daun jeruk purut
- 3) 2 cm asam kandis
- 4) 2 lembar daun kunyit

Bumbu yang dihaluskan:

- 1) 5 butir Kemiri
- 2) 6 siung bawang putih
- 3) 100 gram cabai merah besar
- 4) butir bawang merah
- 5) 100 gram cabai merah keriting
- 6) 2 cm jahe bakar
- 7) 2 cm lengkuas
- 8) 3 cm kunyit bakar
- 9) ½ sendok teh ketumbar
- 10) 2 sendok teh garam
- 11) ½ sendok teh pala
- 12) 1 sendok teh jintan, sangrai
- 13) Penyedap rasa secukupnya

Cara Pembuatan:

- 1) Potong daging dan cuci bersih
- 2) Tumis bumbu yang dihaluskan saat minyak sudah panas, kemudian masukkan bumbu- bumbu yang tidak dihaluskan serta garam. Ketika bumbu sudah mulai wangi masukkan santan sambil diaduk kemudian masukkan daging. Masak hingga empuk dan bumbu agak pekat.

Mudah sekali bukan cara pembuatan rendang. Sebagaimana kalian ketahui, rendang merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang telah mendunia. Apakah kalian tertarik untuk membuat usaha pengolahan rendang?

Dalam pengolahan makanan, termasuk pengolahan makanan khas asli daerah perlu diperhatikan prinsip K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja). Pelaksanaan prinsip K3 merupakan salah satu bentuk untuk menciptakan tempat kerja atau tempat pengolahan makanan yang aman, nyaman, sehat, sehingga dapat mengurangi kecelakaan kerja dan dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas kerja.

Berikut ini adalah beberapa hal yang perlu kalian perhatikan dalam menjaga keamanan kerja di dapur:


- 1) Peralatan listrik harus dalam kondisi baik, letaknya tidak dekat dengan air, penerangan ruangan cukup, dan lantai tidak licin.
- 2) Upayakan semua pisau tajam. Pisau yang tajam lebih aman dan tidak membutuhkan tenaga untuk menekan dan menghindari meleset pada waktu memotong. Pakailah pisau hanya untuk memotong, tidak untuk membuka kaleng atau yang lainnya. Cucilah pisau dengan hati-hati setelah selesai digunakan. Jangan meletakkan pisau cucian di dalam air karea tidak kelihatan. Letakkan pisau di tempat aman selama tidak dipakai.
- 3) Pakailah talenan pada saat memotong, jangan menggunakan lapisan meja metal.
- 4) Pakailah serbet sebagai alas talenan supaya tidak licin.
- 5) Setelah selesai menggunakan semua peralatan memasak, cuci, bersihkan, dan kembalikan ke tempat semula dengan rapi.





2. Pengemasan Makanan Khas Asli Daerah

Pengemasan merupakan salah satu tahapan yang memegang peranan penting dalam usaha pengolahan makanan. Makanan khas daerah pada masa lampau biasanya dikemas dengan menggunakan kemasan tradisional seperti kendil dari tanah liat, daun pisang, anyaman daun kelapa, dan kelobot jagung. Seiring perkembangan jaman dan teknologi, kemasan makanan pun berkembang terus menerus. Saat ini, makanan khas daerah banyak dikemas menggunakan kertas, plastik, gelas/kaca, alumunium foil, dan ada pula yang dikemas dengan mengkombinasikan dengan kemasan tradisional.

Ragam kemasan makananan khas daerah yang sering dijumpai di antaranya adalah menggunakan daun pisang, daun kelapa, dan daun jati. Untuk mengetahui beberapa kemasan makanan khas daerah dari aneka daun, dapat kalian perhatikan tabel berikut ini!

Tabel 2.1. Makanan Khas Asli Daerah yang Dibungkus Daun

Makanan Khas Daerah	Gambar
Lontong (daun pisang)	

	<p>Sumber: hipwee.com Gambar 2.1. Lontong</p>
Lepet ketan (daun kelapa)	 <p>Sumber: takaitu.id Gambar 2.2. Celorot</p>
Lepet jagung (kelobot jagung)	 <p>Sumber: cookpad.com Gambar 2.3. Lepet Jagung</p>
Bacang (daun bambu)	 <p>Sumber: fimela.com Gambar 2.4. Bacang</p>
Tapai ketan (daun jambu air)	 <p>Sumber: lydiablog.web.app Gambar 2.5. Tapai Ketan</p>

Pengemasan dilakukan untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditrasportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai. Adanya wadah atau kemasan dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran dan gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Dari segi

promosi, kemasan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli, oleh karena itu bentuk, warna, dekorasi, dari kemasan perlu diperhatikan dengan baik.

Untuk mengetahui kriteria tertentu yang harus diperhatikan dalam pemilihan kemasan, dapat kalian perhatikan uraian berikut ini!

- 1) Bahan kemasan/wadah penyajian mampu melindungi isinya dari berbagai risiko dari luar
- 2) Bahan kemasan tidak berbau.
- 3) Bahan kemasan/wadah penyajian memiliki daya tarik terhadap konsumen.
- 4) Bahan kemasan/wadah penyajian mudah didapat.
- 5) Dalam wadah/kemasan disertakan label yang memuat nama produk, tanggal, nama produsen, berat bersih, komposisi, merek dagang, tanggal kadaluarsa, efek samping.



Sumber: tokopedia.com



Sumber: rosimeilani.com



Sumber:shopee.co.id

Gambar 2.6. Contoh Pengemasan Makanan Khas Daerah

3. Pengawetan Makanan Khas Asli Daerah

Tidak semua makanan khas asli daerah dapat bertahan lama sehingga harus diawetkan. Tujuan utama dari pengawetan makanan khas asli daerah adalah untuk memperpanjang masa simpan makanan. Berikut ini adalah beberapa teknik pengawetan makanan khas asli daerah.

a. Teknik pendinginan

Salah satu proses usaha untuk mengawetkan adalah dengan menyimpan bahan makanan di dalam lemari pendingin yaitu kulkas atau freezer (pembeku). Lemari pendingin memiliki suhu yang rendah. Cara pengawetan pangan dengan suhu rendah ada 2 macam yaitu pendinginan (*cooling*) dan pembekuan (*freezing*). Buah-buahan dan sayur-sayuran juga memerlukan suhu penyimpanan tertentu. Suhu di mana produk mempunyai keawetan yang paling lama disebut suhu optimum. Jika penyimpanan dilakukan di bawah suhu optimum, atau di tempat yang terlalu dingin, buah-buahan dan sayur-sayuran akan mengalami kerusakan yang sering disebut *chilling injury*. Apabila penyimpanan buah dan sayuran dilakukan di atas suhu optimum, atau pada suhu yang terlalu hangat, juga tidak akan menghasilkan keawetan.

b. Pengawetan dengan suhu tinggi

Pengawetan dengan panas sebenarnya sudah lama digunakan, sejak manusia dikenalkan dengan istilah *memasak*. Pemanasan yang baik adalah secukupnya agar nilai gizi yang hilang tidak terlalu banyak.

c. Pengawetan dengan pengeringan

Pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas. Biasanya kandungan air bahan tersebut dikurangi sampai suatu batas agar mikroba tidak dapat tumbuh lagi di dalamnya. Keuntungan produk hasil pengeringan adalah awet, lebih ringan, volume lebih kecil sehingga memudahkan penyimpanan dan transportasi, serta menimbulkan cita rasa khas. Selain itu, banyak bahan yang hanya dapat digunakan apabila telah dikeringkan, misalnya kopi, teh, dan biji-bijian.

d. Pengawetan dengan bahan kimia

1) Pengawetan dengan pemberian asam

Asam dapat menurunkan pH makanan sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Asam dapat dibagi dalam 3 golongan yaitu: (1) asam alami yang pada umumnya adalah asam organik misalnya asam tartrat dan asam dari buah-buahan, misalnya asam sitrat seperti yang terdapat pada jeruk nipis dan belimbing wuluh; (2) asam yang dihasilkan melalui proses fermentasi, misalnya asam laktat dan asam asetat; dan (3) asam-asam sintetis, misalnya asam malat, asam fosfat, dan asam adipat. Cuka adalah asam sintetis yang dapat kita temui sehari-hari.

2) Pengawetan dengan gula dan garam

Pengawetan pangan dengan pemberian gula sudah umum dilakukan, misalnya pengawetan buah-buahan dalam sirup dalam bentuk manisan. Demikian juga, pengawetan pangan dengan pemberian garam umum dilakukan adalah pengasinan ikan. Gula dan garam merupakan bahan yang efektif untuk pengawetan pangan karena sifatnya yang dapat menarik air dari dalam sel mikroba sehingga sel menjadi kering karena proses yang disebut osmosis.

3) Pengawetan dengan benzoat

Benzoat dan turunan-turunannya dapat menghancurkan sel-sel mikroba terutama kapang. Asam benzoat, natrium benzoat, asam parahidrobenzoat dan turunannya merupakan kristal putih yang dapat ditambahkan secara langsung ke dalam makanan atau dilarutkan terlebih dahulu di dalam air atau pelarut-pelarut lainnya. Asam benzoat kurang kelarutannya di dalam air. Oleh karena itu, asam benzoat lebih sering digunakan dalam bentuk garamnya, yaitu natrium benzoat. Benzoat lebih efektif digunakan dalam makanan-makanan yang asam sehingga banyak digunakan sebagai pengawet di dalam sari buah, jeli, sirup, dan makanan lainnya yang mempunyai pH rendah. Adapun paraamino benzoat biasa digunakan untuk pangan dengan pH tinggi.

4) Pemberian asam sorbat

Asam sorbat dapat mencegah pertumbuhan kapang dan bakteri dengan cara menginaktifkan enzim dehidrogenase yang diperlukan

oleh mikroba tersebut untuk metabolisme karbohidrat dan asam-asam lemak. Asam sorbat, kalium sorbat atau natrium sorbat biasanya sering digunakan di dalam makanan untuk mencegah pertumbuhan kapang.

C. RANGKUMAN

Ada tiga teknik pengolahan untuk membuat makanan, yaitu teknik memasak basah, teknik memasak kering, dan teknik memasak menggunakan minyak. Setiap jenis makanan khas asli daerah mempunyai teknik pengolahan yang berbeda-beda. Satu jenis bahan pangan nabati atau hewani, dapat diolah menjadi makanan khas asli daerah dengan menggunakan berbagai teknik yang berbeda.

Pengemasan merupakan salah satu tahapan yang memegang peranan penting dalam usaha pengolahan makanan. Makanan khas daerah pada masa lampau biasanya dikemas dengan menggunakan kemasan tradisional. Seiring dengan perkembangan, kemasan makanan khas daerah juga semakin berkembang.

Tidak semua makanan khas daerah dapat bertahan lama sehingga harus diawetkan. Prinsip pengawetan pada dasarnya di antaranya adalah pendinginan, pengeringan, pemanasan dengan suhu tinggi, dan pengawetan dengan bahan kimia.

D. Penugasan Mandiri

Lakukan pengamatan/observasi dan wawancara di lingkungan sekitar kalian tinggal. Carilah informasi tentang makanan khas daerah di lingkungan kalian tinggal. Kerjakan tugas kalian dengan mengisikan data hasil pengamatan dan wawancara pada tabel berikut ini!

Nama makanan Khas Daerah	Teknik pengolahan	Pengemasan	Pengawetan (jika ada)

E. Latihan Soal

Kerjakan soal di bawah ini!

1. Jelaskan teknik pengolahan kering pada pengolahan makanan khas asli daerah, sebutkan pula contoh makanan khas daerah yang diolah dengan teknik tersebut!
2. Jelaskan bagaimana kriteria pengemasan makanan yang baik!
3. Sebutkan beberapa contoh makanan khas daerah yang dikemas atau dibungkus dengan pengemas yang bersifat ramah lingkungan!
4. Jelaskan beberapa keuntungan yang didapatkan dari metode pengeringan untuk pengawetan makanan.
5. Jelaskan prinsip pengawetan makanan dengan penambahan gula. Sebutkan pula makanan khas daerah yang diawetkan dengan penambahan gula.

Pembahasan Soal Latihan

1. Teknik pengolahan makanan dengan metode kering
 - a. Memanggang
Memanggang ialah memasak bahan makanan di atas api terbuka. Api tersebut diletakkan dibawah bahan makanan yang dimasak, sehingga menimbulkan aroma yang sedap. Api tidak boleh terlalu besar agar bahan makanan tidak hangus. Bahan makanan yang dipanggang biasanya dalam bentuk kecil.
Contoh : otak-otak, ayam panggang.
 - b. Mengepan atau mengoven
Mengepan atau mengoven (*baking*) ialah memasak bahan makanan di dalam *oven* dengan panas dari segala jurusan. Mengepan lebih tepat untuk memasak adonan roti dan kue. Contoh masakan ini adalah macam-macam roti dan macam-macam kue.
Contoh: bakpia
 - c. Menggongseng atau menyanang
Menyanang atau mengoseng ialah memasak bahan makanan tanpa minyak. Selain membuat masak bahan makanan, juga membuat aroma yang sedap. Alat yang digunakan adalah wajan berdasarkan tebal atau kuali dari tanah liat. Seringkali digunakan pasir sebagai pengganti minyak agar panasnya rata.
Contoh : bahanmakanan yang disangrai misalnya kacang tanah, wijen untuk pembuatan onde-onde atau mochi.
2. Kriteria pengemasan yang baik:
 - a. Bahan kemasan/wadah penyajian mampu melindungi isinya dari berbagai risiko dari luar
 - b. Bahan kemasan tidak berbau.
 - c. Bahan kemasan/wadah penyajian memiliki daya tarik terhadap konsumen.
 - d. Bahan kemasan/wadah penyajian mudah didapat.
 - e. Dalam wadah/kemasan disertakan label yang memuat nama produk, tanggal, nama produsen, berat bersih, komposisi, merek dagang, tanggal kadaluarsa, efek samping.
3. Lontong : dibungkus dengan daun pisang; bacang : dibungkus dengan daun bambu; tapai ketan: ada yang dibungkus dengan daun pisang dan daun jambu air; ketupat: dibungkus dengan daun kelapa; lepet jagung: diungkus dengan kelobot jagung. Berbagai daun tersebut merupakan kemasan yang bersifat ramah lingkungan karena dapat diuraikan oleh mikroorganisme.
4. Keuntungan produk hasil pengeringan adalah awet, lebih ringan, volume lebih kecil sehingga memudahkan penyimpanan dan transportasi, serta menimbulkan citarasa khas. Selain itu, banyak bahan yang hanya dapat digunakan apabila telah dikeringkan, misalnya kopi dan teh.
5. Gula merupakan bahan yang efektif untuk pengawetan pangan karena sifatnya yang dapat menarik air dari dalam sel mikroba sehingga sel menjadi kering sehingga pertumbuhan mikroba dapat ditekan. Contoh makanan khas daerah yang diawetkan dengan teknik penambahan gula adalah manisan.

F. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1.	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran II dengan baik	Ya	Tidak
2.	Saya mampu menjelaskan teknik pengolahan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani	Ya	Tidak
3.	Saya mampu menjelaskan pengemasan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani	Ya	Tidak
4.	Saya mampu menjelaskan pengawetan makanan khas asli daerah dari bahan pangan nabati dan hewani	Ya	Tidak

Jika ada jawaban "**Tidak**", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "**Tidak**".

Jika semua jawaban "**Ya**", maka Anda dapat melanjutkan ke modul berikutnya.

EVALUASI

Pilihlah satu jawaban yang paling benar dari pilihan jawaban a, b, c, d, atau e.

1. Berikut ini yang merupakan karakteristik makanan khas asli daerah dari Sumatra adalah...
 - a. Banyak menggunakan sayur mentah
 - b. Masakan cenderung manis
 - c. Makanan banyak menggunakan terasi dan petis
 - d. Makanannya menggunakan banyak cabai hingga rasanya relatif pedas
 - e. Bawang putih menjadi bumbu dominan
2. Makanan khas daerah berikut ini berasal dari Sulawesi adalah...
 - a. Sop konro dan buras
 - b. Rendang dan pempek
 - c. Gudeg dan lumpia
 - d. Asinan dan lumpia
 - e. Buras dan papeda
3. Makanan khas daerah berikut ini yang bahan utama pembuatannya dari bahan hewani adalah...
 - a. Gudeg dan lumpia
 - b. Rendang dan sop konro
 - c. Gudeg dan dan rendang
 - d. Asinan dan papeda
 - e. Buras dan papeda
4. Karakteristik bahan pangan hewani yang membedakan dengan bahan pangan nabati adalah...
 - a. Mengandung protein yang diperlukan oleh tubuh
 - b. Mudah rusak
 - c. Cenderung tahan terhadap tekanan
 - d. Mengandung vitamin dan mineral
 - e. Merupakan sumber karbohidrat
5. Alat dapur tradisonal berikut ini terbuat dari bahan tanah liat. Alat ini dapat memberikan citarasa yang khas jika digunakan untuk memasak gudheg. Alat yang dimaksud adalah...
 - a. Belanga atau kuali
 - b. Kukusan
 - c. Tempaian
 - d. Kendi
 - e. Tempaiyan
6. Rebung merupakan bahan yang dapat digunakan untuk membuat makanan khas daerah. Teknik memasak rebung yang paling tepat untuk menghilangkan aroma menyengat dari rebung adalah...
 - a. mengukus
 - b. mentim
 - c. memblansir
 - d. menyetup
 - e. merebus

7. Berikut ini yang termasuk teknik memasak kering adalah...
 - a. Menumis
 - b. Menyetup
 - c. Memblansir
 - d. Memanggang
 - e. Menggoreng

8. Bahan kemasan makanan khas daerah berikut yang bersifat ramah lingkungan adalah...
 - a. daun kelapa
 - b. plastik
 - c. sterofoam
 - d. alumunium foil
 - e. kaca

9. Berikut ini yang tidak termasuk prasyarat pemilihan kemasan makanan adalah...
 - a. bahan kemasan mampu melindungi isinya dari berbagai risiko dari luar
 - b. bahan kemasan tidak berbau.
 - c. bahan kemasan memiliki daya tarik terhadap konsumen.
 - d. bahan kemasan mudah didapat
 - e. bahan kemasan dipilih yang paling mahal

10. Ikan asin merupakan salah satu makanan khas daerah. Teknik pengawetan ikan asin pada dasarnya menggunakan prinsip...
 - a. Pengeringan dan penggaraman
 - b. Penambahan asam dan pemanasan
 - c. Pemanasan dan pengeringan
 - d. Penambahan asam dan pengeringan
 - e. Penambahan gula dan pemanasan

KUNCI JAWABAN EVALUASI

1. D
2. A
3. B
4. B
5. A
6. C
7. D
8. A
9. E
10. C

Pedoman Penilaian Evaluasi

Nilai = Jumlah jawaban benar X 10

DAFTAR PUSTAKA

Setyowati, Indah. 2017. *Prakarya dan Kewirausahaan Kelas XI Semester 1*. Jakarta: Gramedia.

Suranny, Lilyk Eka. 2015. Peralatan Dapur Tradisional sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia. *Jurnal Arkeologi Papua*. Vol 7, No.1.

<https://segalaserbaserbi.blogspot.com/2020/04/karakteristik-makanan-khas-tiap-tiap.html>

<https://www.sehatq.com/artikel/makanan-prebiotik-untuk-jaga-kesehatan-pencernaan>

<https://rsnas.kulonprogokab.go.id/detil/254/bahan-pangan-hewani-i>

<https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/11-sumber-protein-nabati-terbaik/#gref>

<https://www.pustakamadani.com/2019/10/3-teknik-pengolahan-makanan-khas-daerah.html>

<https://www.nusantaratv.com/lifestyle/kuliner/resep-rendang-padang-asli-minang>

<https://www.lemonilo.com/blog/manfaat-kacang-kacangan-dan-biji-bijian-untuk-tubuh>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Rendang>

<https://www.liputan6.com/ramadan/read/3975724/resep-rendang-daging-untuk-menu-lebaran-dari-daging-sapi-hingga-daging-ayam>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Pempek>

<https://resepkoki.id/resep/resep-pempek-dos-tanpa-ikan/>

<https://www.tripelaketoba.com/bika-ambon-oleh-oleh-khas-medan/>

<https://ksmtour.com/pusat-oleh-oleh/oleh-oleh-khas-yogyakarta/gudeg-kering-djum-oleh-oleh-kuliner-khas-yogyakarta.html>

<https://www.tokopedia.com/varisshop-1/promo-termurah-bakpia-kukus-tugu-jogja-free-bubble-wrap-brownis>

<https://resepkoki.id/resep/resep-lumpia-semarang/>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Burasa>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Asinan>

https://id.wikipedia.org/wiki/Sup_Konro

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4917420/enak-dan-unik-ini-13-makanan-khas-papua-yang-harus-kamu-tahuine.job-like.com/warung-sop-konro-di-makassar/>

<https://borneo24.com/kuliner/penggang-kuliner-khas-pontianak-yang-dibungkus-dengan-daun-pisang>

<https://www.hipwee.com/tips/11-macam-bungkusan-daun-pisang-tradisional-asli-indonesia-ada-yang-masih-ingat-namanya/s://www.tokopedia.com/blog/travel-makanan-khas->

<https://takaitu.id/5-makanan-tradisional-yang-dibuat-dengan-dibungkus-daun-dijamin-bikin-nagih/ lombok-nusa-tenggara-barat/>

<https://cookpad.com/id/resep/7435279-lepet-jagung>

<https://lydiablog.web.app/4798-wajib-dicoba-cara-membuat-tape-ketan-daun-jambu.html>

<https://rosimeilani.com/2015/03/26/gratis-rendang-kemasan-restu-mande/>

<https://shopee.co.id/Telor-asin-Tjoa-rebus-kemasan-10-butir-i.12058221.6120587883>