



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 Aspek Pengolahan



KELAS
XI



**SISTEM PENGOLAHAN
MAKANAN INTERNASIONAL
PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN
KELAS XI
(ASPEK PENGOLAHAN)**

**PENYUSUN
Asmali, S.Kom.
SMA Negeri 1 Waru Sidoarjo**

DAFTAR ISI

PENYUSUN	ii
DAFTAR ISI	iii
GLOSARIUM	iv
PETA KONSEP	v
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	7
D. Latihan Soal	7
E. Penilaian Diri	9
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2	10
A. Tujuan Pembelajaran	10
B. Uraian Materi	10
C. Rangkuman	17
D. Penugasan Mandiri	18
E. Latihan Soal	18
F. Penilaian Diri	20
EVALUASI	21
DAFTAR PUSTAKA	19

GLOSARIUM

- Makanan Internasional** : Makanan yang biasa di konsumsi di suatu Negara yang biasanya mencerminkan karakter suatu bangsa atau masyarakatnya.
- Masakan Kontinental** : Masakan yang berasal dari Negara yang mempunyai dataran luas.
- Masakan Oriental** : Perpaduan beberapa resep masakan di asia yang mudah dikenali dari tampilan, aroma dan rasanya karena masakan oriental selalu menggunakan bumbu utama seperti bawang putih, kecap asin, saus tiram, saus tomat, minyak wijen, ang chiu, dll
- Pengolahan Makanan** : Sebuah proses penerapan panas pada bahan makanan untuk tujuan tertentu agar makanan menjadi masak
- Bahan Nabati** : Bahan makanan yang berasal dari tumbuhan
- Bahan Hewani** : Bahan makanan yang berasal dari hewan
- .

PETA KONSEP



PENDAHULUAN

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas	: XI (Sebelas)
Alokasi Waktu	: 4 Jam Pelajaran (2 Pertemuan)
Judul Modul	: Sistem Pengolahan Makanan Internasional

B. Kompetensi Dasar

- 3.7 Menganalisis sistem pengolahan makanan Internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat
- 4.7 Mengolah/membuat makanan Internasional dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

C. Deskripsi Singkat Materi

Di era globalisasi saat ini makanan semakin banyak jenis, bentuk dan rasanya. Para penggiat kuliner terus berinovasi menciptakan makanan-makanan baru atau berkreasi dengan resep makanan yang sudah ada. Makanan dari luar negeri sekarang sangat mudah dijumpai disekitar kita misalnya makanan khas Jepang seperti sushi, ramen, kue mochi, Makanan Italia, misalnya sphageti dan Pizza, makanan Amerika seperti fried chicken dan berbagai makanan internasional lainnya.

Materi sistem pengolahan makanan internasional ini adalah materi yang sangat penting dan harus kalian kuasai karena berguna dalam kehidupan sehari-hari sebagai inspirasi membuat usaha kuliner cita rasa internasional

Modul ini sebagai pendamping buku teks pelajaran (BTP) atau buku sekolah elektronik (BSE) sebagai media pendukung bagi kalian dalam memahami materi tentang penjualan produk unggas petelur sistem konsinyasi.

Dalam mempelajari modul ini kalian harus membaca modul ini dengan cermat. melalui kegiatan membaca dan mempelajari materi, kemudian dilanjutkan dengan mengerjakan latihan soal sebagai alat evaluasi disertai refleksi.

Semoga modul ini bermanfaat, kalian dapat mengerti dan memahami isi modul serta menerapkannya.

D. Petunjuk Penggunaan Modul

Hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan Modul ini adalah:

1. Mempelajari modul sistem pengolahan makanan internasional ini sangat disarankan untuk dilakukan secara berurutan. Dimana modul ini terdiri atas 2 Kegiatan Pembelajaran yaitu (a) Pengertian, jenis dan karakteristik makanan

Internasional (b) Bahan dan alat pengolahan makanan Internasional serta teknik pengolahannya

2. Baca peta konsep materi dan pahami isinya
3. Setelah membaca dan mempelajari materi pembelajaran, kerjakan soal latihan dan tugas
4. Lakukan penilaian diri
5. Kerjakan soal evaluasi di akhir materi
3. Menggunakan alat, bahan dan media sesuai yang tercantum pada setiap penugasan.
4. Menggunakan berbagai referensi yang mendukung atau terkait dengan materi pembelajaran.
5. Meminta bimbingan guru jika merasakan kesulitan dalam memahami materi modul.
6. Mampu menyelesaikan 80 % dari semua materi dan penugasan maka kalian dapat dikatakan TUNTAS belajar modul ini.

E. Materi Pembelajaran

Materi pokok yang akan dipelajari dalam modul ini antara lain:

1. Pengertian, jenis dan karakteristik makanan Internasional
2. Karakteristik makanan Internasional
3. Bahan dan alat pengolahan makanan Internasional
4. Teknik pengolahan makanan Internasional

KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

Pengertian, karakteristik, bahan dan alat makanan Internasional

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari modul ini, kalian dapat:

1. Memahami pengertian makanan Internasional
2. Menelaah jenis dan karakteristik makanan Internasional
3. Menyimpulkan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan Internasional

B. Uraian Materi

1. Pengertian Makanan Internasional

Di era globalisasi saat ini makanan semakin banyak jenis, bentuk dan rasanya. Para penggiat kuliner terus berinovasi menciptakan makanan-makanan baru atau berkreasi dengan resep makanan yang sudah ada. Makanan dari luar negeri sekarang sangat mudah dijumpai disekitar kita misalnya makanan khas Jepang seperti sushi, ramen, kue mochi, Makanan Italia, misalnya sphageti dan pizza, makanan Amerika seperti fried chicken dan berbagai makanan Internasional lainnya.

Lalu apa itu pengertian makanan Internasional itu? Makanan Internasional adalah makanan yang sumber-sumber bahan makanannya berasal dari negara tersebut dan mempunyai karakter makanan yang identik dengan negara asalnya. Makanan Internasional itu harus diakui oleh negara yang lain. makanan Internasional memiliki ciri khas dari negara tersebut.

Makanan Internasional itu dibedakan menjadi 2 jenis yaitu makanan oriental dan makanan kontinental, pengertian makanan oriental itu sendiri adalah makanan yang berasal dari Asia (negara kepulauan) seperti Indonesia, Thailand, Cina dan lain-lain. sedangkan makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari benua Eropa (memiliki dataran yang luas).

2. Jenis dan Karakteristik Makanan Internasional

Masakan Internasional dibagi menjadi dua yakni masakan kontinental dan oriental perbedaan antara masakan kontinental dan oriental dapat dijumpai dalam beberapa hal seperti dalam susunan makanan utama, teknik pengolahan dan tata cara penyajian. Perbedaan kedua jenis masakan ini adalah:

1) Masakan Kontinental

Masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas seperti Prancis, Inggris, Amerika, Australia dan negara-negara Eropa lainnya. Sejarah masakan kontinental dimulai ketika bangsa Romawi jaya melawan Eropa, untuk merayakannya diadakanlah pesta, orang tidak puas lagi dengan hidangan-hidangan yang sederhana. Sekitar abad ke-14 mulailah dikenal penggunaan berbagai macam saos, seluruh Eropa membuat pesta dimana-mana termasuk

di Prancis, negara inilah yang kemudian mengembangkan seni memasak sampai saat ini hingga dapat diterima diseluruh dunia.

Sewaktu bangsa Eropa pada abad ke-13 menjelajahi dunia timur mulailah penggunaan dan penggunaan mie dan kemudian dikembangkan mejadi spaghetti, macaroni dan vermicelli yang menjadi terkenal sebagai makanan khas Italia. Pada zaman Napoleon karena perang yang berkesinambungan, cadangan bahan makanan menipis, timbulah gagasan untuk mengganti mentega dengan margarine. Masakan kontinental biasanya menggunakan bumbu instan atau bumbu siap pakai berupa bumbu kering. Makanan kontinental merupakan makanan dari benua Eropa yang ciri-cirinya sebagai berikut :

- a. **Eropa barat** wilayahnya Perancis, Belgia, Swis, Belanda dan Jerman selera makan yang sama. Bumbu yang sering dipakia adalah merica dan garam
- b. **Eropa timur** wilayahnya Chekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan bumbu-bumbu tajam dari rempah-rempah seperti lada.
- c. **Eropa selatan** wilayahnya Italia, Portugal, Spanyol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala, lada dan kayu manis.

2) Masakan Oriental

Masakan oriental merupakan jenis makanan yang berasal dari negara kepulauan daerah Asia seperti Indonesia, Cina, Jepang, India, Arab, Pakistan dan negara timur lainnya. Masakan oriental adalah perpaduan beberapa resep masakan di Asia yang mudah dikenali dari tampilan, aroma dan rasanya karena masakan oriental selalu menggunakan bumbu utama seperti bawang putih, kecap asin, saus tiram, saus tomat, minyak wijen, angchiu, dll. Bumbu yang digunakan biasanya merupakan bumbu segar yang langsung diracik.

Negara-negara oriental biasanya menggunakan bumbu yang mencolok dengan aroma tajam adalah India, Pakistan dan Birma. Sedangkan Jepang, Korea dan Vietnam mengikuti selera masakan Cina pada umumnya. Selera masakan Muangthay, Philipina dan Malaysia lebih mendekati selera masakan Indonesia.

Masakan oriental selalu dihidangkan sebagai makanan pokok seperti nasi, mie, ataupun jagung sehingga mengandung lebih banyak karbohidrat daripada protein hewani dan nabati. Masakan oriental cukup berfariatif dalam menggunakan bahan makanan dari mulai sayur mayur, daging dagingan seperti daging sapi dan daging ayam serta berbagai sea food yang diolah baik dibakar maupun digoreng.

Dalam makanan oriental tidak dikenal susunan menu. Penyajian menu berdiri sendiri karena belum ada standarisasi susunan menu. Teknik pengolahan makananan oriental kompleks dan lama namun penyajian lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk jenis makanan yang berbeda dan dilaksanakan sekaligus terdiri dari makanan pokok, lauk dan sayuran.

Alat-alat memasak dalam dapur oriental mirip dengan alat memasak yang ada dalam dapur Indonesia sebagai contoh, kecuali untuk menggoreng martabak India, maka wajan atau kuali atau penggorengan yang biasa digunakan dalam dapur oriental adalah cekung, baik itu kecil, sedang maupun besar, bertangkai satu, bertangkai dua sama besarnya. Alat penghalus bumbu dikenal adanya cobek dan muntu, pipisan dan anak pipisan, serta lumpang dan alu disamping

menggunakan blender elektrik bagi yang memiliki alat modern, nyiru dan alat-alat lain dari bambu juga banyak dipergunakan.

Makanan oriental merupakan makanan dari benua Asia yang sangat kaya akan rempah-rempah yang menonjol serta variasi yang sangat unik. Makanan oriental ini terdiri dari negara India, Cina, Jepang dan Korea serta Asia Tenggara termasuk Indonesia yang dikaitkan dengan budaya dan tradisi sejarah yang sangat menonjol.

Makanan oriental dari masing-masing negara tersebut memiliki ciri khas yang pada umumnya mereka banyak menggunakan bahan rempah. Ramuan rempah yang beragam menjadi ciri khas sekaligus keistimewaannya. Rempah yang digunakan untuk meramu makanan khas negara seperti cabe, jinten, jahe, kunyit, kayu manis, ketumbar, bawang putih dan rempah-rempah khas India seperti klabet, ajwain, dan asafetida. Selain itu digunakan pula daun herbal seperti daun ketumbar, daun mint, daun klabet, daun cassia atau tejpat. Juga ada pula bumbu paprika merah, daun salam, koja hingga air mawar. Untuk menumis masyarakat Asia biasa menggunakan minyak kacang, minyak kedelai, minyak bunga matahari, minyak wijen dan minyak sayur.

Contoh makanan Internasional yang paling terkenal di dunia berdasarkan data CNN:

1. Rendang, Indonesia
2. Nasi goreng, Indonesia



Gambar 1. Nasi Goreng

Sumber: https://id.wikipedia.org/wiki/Nasi_goreng,

3. Sushi, Jepang
4. Tom yam goong, Thailand
5. Pad thai, Thailand
6. Som tam, Thailand
7. Dim sum, Hongkong
8. Ramen, Jepang
9. Bebek peking, China
10. Massaman curry, Thailand
11. Lasagna, Italia
12. Kimchi, Korea
13. Chicken rice, Singapura
14. Sate, Indonesia



Gambar 2. Sate

Sumber : <https://resepkoki.id/resep-sate-ayam-madura/>

15. Es krim, Amerika serikat
16. Kebab, Turki
17. Gelato, Italia
18. Croissant, Prancis
19. Green curry, Thailand
20. Pho, Vietnam
21. Fish n chips, Inggris
22. Egg tart, Hongkong
23. Bulgogi, Korea
24. Fried rice, Thailand
25. Cokelat, Meksiko
26. Penang asam laksa, Malaysia
27. Tacos, Meksiko
28. Barbecue pork, Hongkong
29. Chili crab, Singapura
30. Cheeseburger, AS
31. Fried chicken, AS
32. Lobster (global)
33. Seafood paella, Spanyol
34. Shrimp dumpling, Hongkong
35. Neapolitan pizza, Italia
36. Moo nam to, Thailand
37. Potato chips, AS
38. Warm brownie and vanilla ice cream (Global)
39. Masala dosa, India
40. Bibimbap, India
41. Galbi, Korea
42. Hamburger, Jerman
43. Fajita, Meksiko
44. Laksa, Singapura
45. Roti prata, Singapura
46. Maple syrup, Kanada
47. Fettucini alfredo, Italia
48. Parma ham, Italia
49. Lechon, Filipina
50. Goi cuon, Vietnam

C. Rangkuman

Makanan Internasional adalah makanan yang sumber-sumber bahan makanannya berasal dari negara tersebut dan mempunyai karakter makanan yang identik dengan negara asalnya.

Makanan Internasional itu harus diakui oleh negara yang lain. Makanan Internasional memiliki ciri khas dari negara tersebut.

Makanan Internasional itu dibedakan menjadi 2 jenis yaitu makanan oriental dan makanan kontinental, pengertian makanan oriental itu sendiri adalah makanan yang berasal dari Asia (negara kepulauan) seperti Indonesia, Thailand, Cina dan lain-lain. sedangkan makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari benua Eropa (memiliki dataran yang luas).

Masakan kontinental biasanya menggunakan bumbu instan atau bumbu siap pakai berupa bumbu kering. Makanan kontinental merupakan makanan dari benua Eropa yang ciri-cirinya sebagai berikut :

- a. **Eropa barat** wilayahnya Perancis, Belgia, Swis, Belanda dan Jerman selera makan yang sama. Bumbu yang sering dipakia adalah merica dan garam
- b. **Eropa timur** wilayahnya Chekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan bumbu-bumbu tajam dari rempah-rempah seperti lada.
- c. **Eropa selatan** wilayahnya Italia, Portugal, Spanyol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala, lada dan kayu manis.

Masakan oriental selalu dihidangkan sebagai makanan pokok seperti nasi, mie, ataupun jagung sehingga mengandung lebih banyak karbohidrat daripada protein hewani dan nabati.

D. Latihan Soal

Pilihlah salah satu jawaban dibawah ini yang paling benar!

1. Berikut yang dimaksud dengan makanan internasional adalah.....
 - A. makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah
 - B. makanan yang dijual di semua daerah
 - C. makanan modern
 - D. makanan yang berasal dari luar negeri
 - E. makanan yang sumber bahan makanannya berasal dari negara tertentu
2. Ikan mentah yang dijadikan bahan masakan sushi dinamakan....
 - A. wasabi
 - B. ebi
 - C. sashimi
 - D. onigiri
 - E. tuna
3. Sushi merupakan makanan yang bahan dasarnya adalah.....

- A. kentang
 - B. sagu
 - C. nasi
 - D. ikan
 - E. ayam
4. Berikut makanan yang bukan berasal dari Italia adalah....
- A. pizza
 - B. spaghetti
 - C. lasagna
 - D. tom yum
 - E. pasta
5. Makanan yang berasal dari Asia (negara kepulauan) seperti Indonesia, Thailand, Cina dan sekitarnya disebut makanan ...
- A. kontinental
 - B. orinetal
 - C. chines
 - D. melayu
 - E. asia
6. makanan yang berasal dari benua Eropa (memiliki dataran yang luas) disebut makanan ...
- A. kontinental
 - B. orinetal
 - C. chines
 - D. aristokrat
 - E. eropa

Kunci Jawaban Latihan Soal Pembelajaran 1

1. E
2. C
3. C
4. A
5. B
6. A

E. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran I dengan baik	Ya	Tidak
2	saya mampu menjelaskan pengertian makanan Internasional	Ya	Tidak
3	saya mampu menelaah karakteristik makanan Internasional	Ya	Tidak
4	saya mampu menyimpulkan karakteristik bahan dan alat makanan Internasional	Ya	Tidak

Bila ada jawaban "**Tidak**", maka segera lakukan review pembelajaran. Bila semua jawaban "**Ya**", maka Kalian dapat melanjutkan ke pembelajaran berikutnya.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

Pengertian, bahan dan alat produk pengolahan bahan pangan nabati dan hewani

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari modul ini, kalian dapat:

1. Menjelaskan pengertian bahan pangan nabati dan hewani
2. Menjelaskan produk pengolahan bahan pangan nabati dan hewani
3. Menjelaskan bahan dan alat pengolahan makanan Internasional
4. Membuat dan mengolah makanan Internasional

B. Uraian Materi

1. Pengertian Bahan Pangan Nabati dan Hewani serta Pengolahannya

Secara garis besar, bahan pangan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan pangan asal tumbuhan (nabati) dan bahan pangan asal hewan (hewani). Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan. Kedua bahan pangan ini memiliki karakteristik yang berbeda sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang berbeda pula. Selanjutnya dalam hal ini yang diuraikan adalah bahan pangan hewani.

Bahan pangan hewani meliputi susu, telur, daging dan ikan serta produk-produk olahannya yang bahan dasarnya berasal dari hasil hewani. Bahan pangan hewani memiliki karakteristik yang membedakan dengan bahan pangan nabati. Beberapa diantaranya adalah:

- a. Bahan pangan hewani memiliki daya simpan yang jauh lebih pendek daripada bahan pangan nabati bila dalam keadaan segar (kecuali telur). Pendeknya daya simpan ini terkait dengan struktur jaringan hasil hewani dimana bahan pangan hewani tidak memiliki jaringan pelindung yang kuat dan kokoh sebagaimana pada hasil tanaman.
- b. Bahan pangan hewani bersifat lunak dan lembek sehingga mudah terpenetrasi oleh faktor tekanan dari luar.
- c. Karakteristik masing-masing bahan pangan hewani sangat spesifik sehingga tidak bisa digeneralisasi. Sifat pada daging sangatlah berbeda dengan sifat telur. Berbeda dengan pangan nabati yang memiliki kesamaan dalam hal jaringan-jaringan atau komponen-komponen penyusunnya. Pada bahan pangan hewani, lemak pada daging terletak pada jaringan lemak, pada susu terletak pada globula-globula lemak dan pada telur terdapat pada kuning telur.
- d. Bahan pangan hewani pada umumnya merupakan sumber protein dan lemak dan bahan pangan nabati merupakan sumber karbohidrat, vitamin, mineral, lemak dan protein.

Berdasarkan hal di atas maka pengolahan menjadi penting. Pengolahan penting karena dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkandaya tahan, meningkatkan kualitas, nilai tambah dan sebagai sarana diversifikasi produk.

Dengan demikian maka suatu produk menjadi memiliki daya ekonomi yang lebih setelah mendapat sentuhan teknologi pengolahan.

Adapun yang termasuk dalam jenis-jenis pangan hewani adalah:

- a. Susu, yaitu produk berupa cairan putih yang dihasilkan oleh hewan ternak mamalia dan diperoleh dengan cara pemerahan.
- b. Ikan, dalam arti sempit adalah semua jenis ikan sungai, ikan danau, ikan rawa-rawa, ikan yang dipelihara di empang-empang, dilaut dan sebagainya. Termasuk dalam kategori ini adalah hasil-hasil perikanan lainnya yaitu: kerang, teripang, telur ikan dan lain-lain.
- c. Daging, yaitu produk yang diperoleh dengan cara pemotongan ternak (mamalia dan unggas)
- d. Telur, yaitu produk utama dari pemeliharaan ayam petelur, atau produk sampingan pemeliharaan unggas pedaging.
- e. Produk-produk olahan dari bahan pangan tersebut diatas, misalnya produk olahan susu adalah krim, keju, susu bubuk dan sebagainya. Produk olahan daging adalah cured meat, sosis, dendeng, dan sebagainya. Produk olahan ikan adalah ikan beku, ikan pindang, bandeng asap, dan sebagainya. Produk olahan telur adalah telur pindang, telur asin, bubuk telur dan sebagainya.

2. Macam Produk Olahan

A. Produk Olahan Susu

1. Krim dan Susu Krim adalah bagian susu yang banyak mengandung lemak. Ada pula yang menyebutnya "kepala susu." Sedangkan susu skim adalah bagian susu yang banyak mengandung protein, sering pula disebut serum susu.
2. Susu Pasteurisasi Susu pasteurisasi adalah susu yang telah mengalami proses pasteurisasi (proses pemanasan setiap komponen (partikel) dalam susu pada suhu 62°C selama 30 menit atau pemanasan susu pada suhu 72°C selama 15 detik.
3. Susu Steril Susu steril adalah susu yang juga menggunakan proses pemanasan untuk melakukan proses sterilisasinya. Akan tetapi, pada proses pasteurisasi hanya bertujuan membunuh bakteri-bakteri patogen (penyebab penyakit) maka sterilisasi bertujuan membunuh semua bakteri.
4. Susu Kental Susu kental diperoleh dengan cara mengurangi (menguapkan) kandungan air susu sampai kandungan airnya tinggal sekitar 40%. Dengan kadar air yang rendah ini susu dapat tahan disimpan lama dalam keadaan baik. Apabila akan diminum, susu kental harus diencerkan lagi dengan air panas atau air hangat.
5. Keju Keju adalah protein susu yang diendapkan (dipadatkan). Dalam pembuatan keju, untuk memisahkan protein susu dikerjakan dengan penambahan asam misalnya asam laktat, asam klorida atau dengan penambahan enzim protease misalnya rennet, mucor renin, dan sebagainya. Keju dapat dibuat dari susu penuh atau susu krim. Bahan-bahan ini harus bebas dari benda-benda asing seperti debu, bulu dan butir-butir darah merah. Proses selanjutnya dalam pembuatan keju adalah pasteurisasi, penjendalan, pemisahan whey dan pengepakan.
6. Mentega Mentega adalah suatu massa yang kompak berasal dari lemak susu yang dibuat dengan proses semacam pengadukan yang disebut "churning." Komponen terbanyak dalam mentega adalah lemak, kemudian air dan garam. Dasar pembuatan mentega adalah mengubah kedudukan lemak susu yang semula berupa emulsi lemak dalam air menjadi emulsi air dalam lemak.

7. Es Krim Es krim dibuat dari bahan-bahan utama yang terdiri atas lemak, susu, gula atau bahan pemanis, bahan padat bukan lemak, zat penstabil dan kuning telur. Proses utama dalam pembuatannya adalah pembekuan.
8. Yogurt Yogurt adalah hasil pemeraman susu yang mempunyai cita rasa spesifik sebagai hasil fermentasi oleh bakteri-bakteri tertentu. Tahap-tahap pembuatan yogurt adalah pemanasan, pendinginan dan pemeraman.
9. Serum Keju Serum keju (whey) adalah hasil sisa pembuatan keju, masih mengandung protein susu, terutama protein albumin dan globulin. Serum keju masih dapat digunakan untuk minuman.
10. Susu Mentega Susu mentega adalah serum dari pembuatan mentega. Biasanya yang diambil sebagai susu mentega adalah serum dari proses churning (pengadukan) yang pertama. Susu mentega juga digunakan sebagai mentega.

B. Produk Olahan Daging

1. Cured Meat
Cured Meat adalah produk olahan penggaraman daging. Proses penggaraman dikenal dengan "curing."
2. Kornet (cornet beef)
Kornet merupakan hasil olahan daging sapi dengan bumbu-bumbu kentang, kaldu (beef broth), bawang merah, garam, merica dan sodium nitrit (NaNO_2). Formulasi bahan-bahan tersebut bervariasi tergantung pada kesenangan konsumen.
3. Luncheon Meat
Bahan dasar Luncheon Meat dapat berupa daging sapi, daging babi, daging domba atau daging kambing. Sedangkan bahan-bahan yang dicampurkan adalah garam, gula pasir dan NaNO_2 saja.
4. Ham
Ham adalah istilah dalam bahasa Inggris untuk bagian paha hewan besar secara umum, akan tetapi dalam penggunaannya, istilah ini terbatas untuk paha babi. Istilah ini digunakan untuk paha babi segar maupun yang sudah diasinkan dan diasapi.
5. Sosis
Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging (kadang-kadang dari ikan) yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa asap.
6. Dendeng Dendeng adalah satu hasil olahan daging secara tradisional. Sebenarnya dendeng merupakan hasil suatu proses kombinasi antara kyuring dan pengeringan.
7. Daging Ayam Kaleng
Ayam sering juga dikalengkan, adapun prosesnya adalah daging ayam dimasukkan ke dalam kaleng, sembari ditambahkan kedalamnya kaldu ayam dan bumbu-bumbu (cabe, lada, atau jenis-jenis "spices" lainnya). Kadang-kadang ditambahkan pula tepung kedalamnya.
8. Kaldu Ayam
Kaldu ayam adalah air yang diperoleh dari pemasakan daging ayam. Biasanya kaldu ini juga dikalengkan. Kaldu yang diperoleh dikalengkan dipekatkan terlebih dahulu baru kemudian dimasukkan kaleng pada saat masih panas (suhu $\pm 82 - 88^\circ\text{C}$). Sterilisasi dilakukan pada suhu $91,6^\circ\text{C}$ (240°F) selama 30-45 menit.

9. Daging Ayam Asap Pengasapan daging ayam dikerjakan setelah curing (penggaraman). curing dilakukan dengan cara perendaman dalam larutan bumbu-bumbu yang terdiri atas garam (NaCl), gula merah dan NaNO₂. Suhu untuk curing sebaiknya 4°C atau lebih rendah. Setelah itu baru diasap dengan cara pengasapan dingin apabila suhu pengasapan rendah (30-40°C) atau dengan cara pengasapan panas apabila suhu pengasapan lebih tinggi (70-90°C).
10. Krecek dan Rambak
Krecek dan rambak sebenarnya bukan merupakan produk olahan daging melainkan merupakan produk olahan bahan sisanya. Krecek dan rambak dibuat dari kulit. Tahap-tahap pengolahannya adalah perebusan, pencucian, pemotongan, pengeringan, penggorengan dan pengepakan.
11. Gelatin
Gelatin juga bukan produk olahan daging melainkan produk olahan tulang. Gelatin banyak digunakan sebagai bahan penstabil (stabilizer) pada pembuatan es krim, atau bahan substitusi makanan lainnya.
12. Minyak Daging
Minyak daging diperoleh baik dari daging-daging hewan yang baru disembelih atau dari daging hewan setelah mengalami pendinginan dan pemotongan bagian-bagian karkas (daging bertulang). Kedua macam minyak tersebut dapat diproses untuk dijadikan minyak makan atau bukan. Misalnya saja dapat digunakan untuk pembuatan margarin, sebagai minyak goreng, untuk membuat sabun, minyak lumas dan lain sebagainya.

C. Produk Olahan Telur

1. Telur Asin Telur asin adalah salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Pada prinsipnya proses pembuatan telur asin adalah penggaraman. Yang umum dibuat telur asin adalah telur itik.
2. Pindang Telur Pindang telur rasanya juga asin, namun tidak seasin telur asin. Proses pembuatannya juga merupakan salah satu bentuk penggaraman tetapi dengan sedikit modifikasi, yaitu dengan adanya proses pemanasan selama penggaraman.
3. Acar Telur Acar telur yaitu telur yang telah dimasak kemudian direndam dalam larutan cuka. Konsentrasi larutan cuka dapat bervariasi antara 1,2 – 6 persen, tetapi secara umum digunakan larutan asam cuka.
4. Bubuk Telur Bubuk telur merupakan bubuk albumen (putih telur), dan pada umumnya hanya dapat diperoleh dengan alat pengering silindris.

3. Proses Pengolahan Makanan Internasional

Setiap negara memiliki makanan khasnya sendiri. Saat berjalan-jalan di luar negeri, sayang sekali jika kalian tidak sekalian mencicipi kulinernya. Jika tidak sempat mencicipi di negara asalnya, kalian bisa juga menikmati makanan-makanan tersebut di dalam negeri. Yuk, cek bersama kuliner khas dari berbagai negara yang populer di Indonesia

Kurang lengkap rasanya jika kita berkunjung ke suatu negara tanpa mencicipi makanan khasnya. Setiap negara memang memiliki keunikan dalam hal kuliner. Maka tidak sedikit orang yang sedang berlibur sekaligus melakukan wisata kuliner. Bahkan ada yang rela mendatangi negara yang jauh sekalipun demi mencicipi lezatnya kuliner khas negara tersebut.

Keunikan makanan khas di setiap negara dipengaruhi oleh banyak faktor. Salah satu

faktornya adalah bahan makanan dan juga bahan rempah yang ada di negara tersebut. Selain itu cara memasak dan budaya suatu negara juga mempengaruhi keunikan masakan di tiap negara.

Masyarakat kita dikenal sangat gemar berwisata kuliner. Contohnya saja jika ada makanan baru yang sedang hits, wah pastinya deh tidak ada yang mau ketinggalan untuk mencobanya. Masyarakat kita terbilang sangat terbuka akan beragam makanan yang masuk ke Indonesia lewat pertukaran budaya dan lain sebagainya.

Tidak sedikit masakan luar negeri yang masuk Indonesia dan kemudian digandrungi oleh penduduk lokal. Bahkan masyarakat kita cukup kreatif mengolah masakan khas luar negeri namun dimodifikasi dengan cita rasa khas Indonesia. Nah, coba intip yuk mana saja negara yang makanannya cukup populer di Indonesia dan banyak disukai di negara kita.

Beberapa negara penyumbang makanan Internasional paling populer di Indonesia adalah:

1) Jepang

Negeri sakura memiliki keindahan alam luar biasa. Tidak heran jika banyak wisatawan mancanegara yang rela menghabiskan liburannya di Jepang. Nah, Jepang juga populer akan kulinernya yang beragam dan unik, loh.

Kebanyakan masakan Jepang diolah dari bahan segar dengan teknik pengolahan sebaik mungkin. Ini membuat masakan Jepang selalu memiliki cita rasa yang istimewa. Beberapa makanan khas Jepang yang berhasil mendunia adalah sushi dan ramen. Kedua makanan ini sudah tersebar ke berbagai negara di dunia. Selain lezat, kedua menu tersebut dianggap cocok di lidah orang internasional, makanya keduanya begitu dicari dan diminati.

2) Korea Selatan

Berikutnya ada negara Korea Selatan yang masakannya banyak kita gandrungi. Seringnya melihat drama Korea dan juga mengikuti kebudayaan Kpop yang sedang tren, tentu membuat kita jadi penasaran akan kulinernya. Tidak jarang kita merasa ingin mencoba serunya makan aneka masakan Korea yang kita lihat di layar televisi.

Beberapa hidangan ala Korea yang populer adalah kimchi, tteokbokki, dan juga samgyetang. Selain itu masih banyak makanan Korea yang populer di negara kita dan negara lainnya. Sebut saja makanan seperti bibimbap, dak gal bi, dan capjhe.

3) China

Kuliner khas dari negara Cina sukses mendunia. Aneka hidangan dari Cina menggugah selera dari segi aroma, tampilan, hingga rasanya. Beberapa olahan yang menarik dari Cina umumnya berbahan mi, aneka saus, sayuran, hingga daging. Ingat saja capcai, dimsum, bebek peking, dan lain sebagainya. Berkat masakannya yang lezat, Cina termasuk dalam negara dengan masakan paling enak, loh.

4) Italia

Negara berikutnya yang sering jadi tujuan kuliner adalah Italia. Para pelancong dari seluruh dunia tentu setuju jika Italia dikatakan sebagai surganya kuliner. Negara ini siap memanjakan lidah siapa pun yang mencicipi masakan khasnya. Aneka hidangan Italia umumnya diolah dengan berbagai bahan seperti pasta, keju, dan minyak zaitun.

Para ahli masak di Italia pun menerapkan kriteria khusus dalam memilih berbagai bahan makanan yang akan digunakan untuk mengolah setiap sajian makanan. Itulah yang menjadi rahasia mengapa kulinernya begitu lezat. Beberapa contoh makanan khasnya yang mendunia adalah pizza, panna cota, dan spaghetti.

5) Turki

Selanjutnya ada negara Turki yang dikenal memiliki hidangan lezat. Masakan khas Turki memiliki ciri porsi yang besar dengan rasa yang luar biasa. Masakan dari Turki dianggap cocok di lidah semua orang, terutama lidah penduduk Indonesia.

Kebanyakan masakan dari Turki didominasi oleh bahan baku daging yang kemudian diimbangi dengan penggunaan beragam jenis sayur mayur dalam jumlah berlimpah. Bumbu masakannya juga cukup banyak rempah sehingga membuat aroma masakan begitu menggoda dan rasanya begitu istimewa. Salah satu makanan Turki yang cukup dikenal yaitu kebab.

Contoh pengolahan makanan Internasional

Sushi (Jepang)



Gambar 3

Sumber gambar pixabay.com

Sushi merupakan kuliner asal Jepang. Makanan yang umumnya tersaji dengan daging ikan mentah ini bisa dibuat sendiri loh di rumah. Kamu bisa contek resep di bawah ini untuk lebih detailnya, ya.

Bahan :

- 3 cup beras khusus sushi
- 1/2 gelas cuka beras
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula
- 3 lembar nori/rumput laut kering
- 5 sdm mayones
- 1 buah avokad/ timun
- 250gr ikan salmon/tuna
- 5 sdt kecap asin

- 2 sdt wasabi

Cara Membuat:

- Awali dengan memasak beras bersama 3 gelas air.
- Jika sudah matang, masukkan 1/2 gelas cuka beras, 2 sdt gula, serta 2 sdt garam lalu aduk merata.
- Ambil selembar nori lalu beri segenggam nasi di bagian atasnya.
- Pipihkan nasi sampai menutupi seluruh permukaan nori.
- Beri isian sesuai selera lalu beri mayones di bagian atas isian.
- Gulung perlahan memakai gulungan bambu.
- Jika sudah digulung, kamu bisa mulai memotongi sushi menjadi beberapa bagian.

Pizza (Italia)

Italia dikenal dengan hidangan pizza-nya. Roti bundar nan pipih ini dipanggang dalam oven lalu diberi aneka topping dan saus. Yuk, buat sendiri pizza yang lezat di rumah.



Gambar 4
Sumber gambar pixabay.com

Bahan :

- 500 gram tepung terigu protein tinggi
- 1/2 sendok teh garam
- 1 sendok makan ragi instan
- 250 gram air hangat
- 2 sendok makan minyak zaitun

Bahan saus:

- 2 sdm minyak zaitun
- 5 sdm bawang bombay cincang
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 3 sdm pasta tomat
- 8 sdm saus tomat
- 6 buah tomat segar, buang bijinya dan cincang kasar
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir

- 1 sdt oregano bubuk
- 1 sdt daun basil bubuk

Bahan topping :

- 50 gr keju cheddar parut
- 2 buah sosis sapi, iris bulat
- 2 buah tomat segar, iris
- 50 gr keju mozzarella parut
- 2 lbr smoked beef, iris kotak-kotak
- 1 buah paprika, buang bijinya dan potong kotak-kotak
- 10 buah jamur, iris tipis
- 1/2 buah bawang bombay, iris kotak-kotak

Cara membuat :

- Untuk membuat rotinya, larutkan dulu ragi instan bersama dengan gula menggunakan sebagian air hangat dan biarkan sampai ragi bekerja selama 5 menit.
- Selanjutnya aduklah tepung dan garam jadi satu dan tuangkan pada campuran ragi. Uleni hingga merata lalu beri sisa air dan minyak zaitun.
- Uleni terus sampai adonan kalis lalu diamkan dalam baskom dan tutup dengan plastik wrap selama 40 menit.
- Jika sudah mengembang, bagi adonan masing-masing 150 gram.
- Ambil loyang pizza bulat lalu olesi minyak tipis saja.
- Pipihkan kulit pizza lalu diamkan 10 menit di atas loyang.
- Untuk membuat saus pasta tomatnya, kamu bisa mengawali dengan memanaskan minyak zaitun dan menumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
- Masukkan pasta tomat, saus tomat dan tomat.
- Beri merica bubuk, gula pasir, oregano bubuk, dan daun basil bubuk.
- Masak saus sampai mendidih dan kental lalu angkat dan dinginkan.
- Jika kulit di loyang sudah mengembang, tusuki permukaannya memakai garpu lalu olesi saus pasta secara merata.
- Tata bahan topping sesuai selera lalu panggang di dalam oven selama 15 - 20 menit sampai matang dan keju mozzarella meleleh sempurna.
- Sajikan kala masih hangat.

C. Rangkuman

Secara garis besar, bahan pangan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan pangan asal tumbuhan (nabati) dan bahan pangan asal hewan (hewani). Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan.

Beberapa negara penyumbang makanan Internasional paling populer di Indonesia adalah:

1) Jepang

Kebanyakan masakan Jepang diolah dari bahan segar dengan teknik pengolahan sebaik mungkin. Ini membuat masakan Jepang selalu memiliki cita rasa yang istimewa. Beberapa makanan khas Jepang yang berhasil mendunia adalah sushi dan ramen. Kedua makanan ini sudah tersebar ke berbagai negara di dunia. Selain

lezat, kedua menu tersebut dianggap cocok di lidah orang internasional, makanya keduanya begitu dicari dan diminati.

- 2) Korea Selatan
Beberapa hidangan ala Korea yang populer adalah kimchi, tteokboki, dan juga samgyetang. Selain itu masih banyak makanan Korea yang populer di negara kita dan negara lainnya. Sebut saja makanan seperti bibimbap, dak gal bi, dan capjhe.
- 3) China
Kuliner khas dari negara Cina sukses mendunia. Aneka hidangan dari Cina menggugah selera dari segi aroma, tampilan, hingga rasanya. Beberapa olahan yang menarik dari Cina umumnya berbahan mi, aneka saus, sayuran, hingga daging. Ingat saja capcai, dimsum, bebek peking, dan lain sebagainya. Berkat masakannya yang lezat, Cina termasuk dalam negara dengan masakan paling enak,
- 4) Italia
Para ahli masak di Italia pun menerapkan kriteria khusus dalam memilih berbagai bahan makanan yang akan digunakan untuk mengolah setiap sajian makanan. Itulah yang menjadi rahasia mengapa kulinernya begitu lezat. Beberapa contoh makanan khasnya yang mendunia adalah pizza, panna cota, dan spaghetti.
- 5) Turki
Kebanyakan masakan dari Turki didominasi oleh bahan baku daging yang kemudian diimbangi dengan penggunaan beragam jenis sayur mayur dalam jumlah berlimpah. Bumbu masakannya juga cukup banyak rempah sehingga membuat aroma masakan begitu menggoda dan rasanya begitu istimewa. Salah satu makanan Turki yang cukup dikenal yaitu kebab.

D. Penugasan Mandiri

1. Pilihlah salah satu jenis makanan Internasional kontinental atau oriental
2. Tuliskan resep makanan tersebut mulai bahan yang dibutuhkan dan cara membuatnya
3. Silahkan dipraktekkan dan didemonstrasikan proses pembuatan makanan tersebut
4. Dokumentasikan proses pembuatan makan tersebut dengan video.

E. Latihan Soal

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan bahan pangan nabati! berikan contohnya!
2. Jelaskan apa yang dimaksud dengan bahan pangan hewani! berikan contohnya!
3. Sebutkan perbedaan karakteristik antara bahan pangan nabati dengan bahan pangan hewani!
4. Sebutkan beberapa produk olahan susu!
5. Sebutkan beberapa negara penyumbang makanan Internasional paling populer di Indonesia!

Kunci Jawaban Latihan Soal Pembelajaran 2

1. Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman.
Contoh:
 - Kedelai
 - beras, gandum, jagung
 - kacang kacangan = { kacang hijau, kacang tunggak, dan kacang merah }
 - sayuran = { brokoli, bayam, wortel, kentang, tomat, kangkung, dll }
 - buah = { jambu air, jambu biji merah, sawo, kesemek, duku, belimbing, sirsak, manggis, salak dan rambutan, cherry, strawberry, plum, persik dan kiwi }
2. Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan.
Contoh:
 - Telur = telur ayam, telur burung
 - daging = daging sapi, domba, kambing, ayam
 - ikan = ikan air tawar, ikan air laut, udang, kerang, dll
 - susu = susu sapi, susu kambing.
3. Beberapa perbedaan karakteristik bahan pangan nabati dan hewani diantaranya adalah:
 - a. Bahan pangan hewani memiliki daya simpan yang jauh lebih pendek daripada bahan pangan nabati bila dalam keadaan segar (kecuali telur). Pendeknya daya simpan ini terkait dengan struktur jaringan hasil hewani dimana bahan pangan hewani tidak memiliki jaringan pelindung yang kuat dan kokoh sebagaimana pada hasil tanaman.
 - b. Bahan pangan hewani bersifat lunak dan lembek sehingga mudah terpenetrasi oleh faktor tekanan dari luar.
 - c. Karakteristik masing-masing bahan pangan hewani sangat spesifik sehingga tidak bisa digeneralisasi. Sifat pada daging sangatlah berbeda dengan sifat telur. Berbeda dengan pangan nabati yang memiliki kesamaan dalam hal jaringan-jaringan atau komponen-komponen penyusunnya. Pada bahan pangan hewani, lemak pada daging terletak pada jaringan lemak, pada susu terletak pada globula-globula lemak dan pada telur terdapat pada kuning telur.
 - d. Bahan pangan hewani pada umumnya merupakan sumber protein dan lemak dan bahan pangan nabati merupakan sumber karbohidrat, vitamin, mineral, lemak dan protein.
4. Contoh Produk Olahan Susu
 1. Krim dan Susu Krim adalah bagian susu yang banyak mengandung lemak. Ada pula yang menyebutnya "kepala susu." Sedangkan susu skim adalah bagian susu yang banyak mengandung protein, sering pula disebut serum susu.
 2. Susu Pasteurisasi Susu pasteurisasi adalah susu yang telah mengalami proses pasteurisasi (proses pemanasan setiap komponen (partikel) dalam susu pada suhu 62°C selama 30 menit atau pemanasan susu pada suhu 72°C selama 15 detik.
 3. Susu Steril Susu steril adalah susu yang juga menggunakan proses pemanasan untuk melakukan proses sterilisasinya. Akan tetapi, pada proses pasteurisasi hanya bertujuan membunuh bakteri-bakteri patogen (penyebab penyakit) maka sterilisasi bertujuan membunuh semua bakteri.
 4. Susu Kental Susu kental diperoleh dengan cara mengurangi (menguapkan) kandungan air susu sampai kandungan airnya tinggal sekitar 40%. Dengan kadar air yang rendah ini susu dapat tahan disimpan lama dalam keadaan

baik. Apabila akan diminum, susu kental harus diencerkan lagi dengan air panas atau air hangat.

5. Keju Keju adalah protein susu yang diendapkan (dipadatkan). Dalam pembuatan keju, untuk memisahkan protein susu dikerjakan dengan penambahan asam misalnya asam laktat, asam klorida atau dengan penambahan enzim protease misalnya rennet, mucor renin, dan sebagainya. Keju dapat dibuat dari susu penuh atau susu krim. Bahan-bahan ini harus bebas dari benda-benda asing seperti debu, bulu dan butir-butir darah merah.
5. Beberapa negara penyumbang makanan Internasional paling populer di Indonesia adalah:
 - a. Jepang
 - b. Korea selatan
 - c. China
 - d. Italia
 - e. Turki

F. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
1	saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran 2 dengan baik	Ya	Tidak
2	saya mampu menjelaskan pengertian bahan pangan nabati dan hewani	Ya	Tidak
3	saya mampu menjelaskan produk pengolahan bahan pangan nabati dan hewani	Ya	Tidak
4	saya mampu menjelaskan bahan dan alat pengolahan makanan Internasional	Ya	Tidak
5	saya mampu membuat dan mengolah makanan Internasional	Ya	Tidak
6	saya mampu menyelesaikan penugasan secara mandiri	Ya	Tidak

Bila ada jawaban "**Tidak**", maka segera lakukan review pembelajaran. Bila semua jawaban "**Ya**", maka Kalian dapat melanjutkan ke pembelajaran berikutnya.

EVALUASI

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan memberi tkalian silang (x)pada jawaban yang benar!

1. Teknik memasak yang mengandalkan api panas terkenal di negara....
 - A. China
 - B. Belanda
 - C. Malaysia
 - D. Thailand
 - E. Vietnam
2. Ikan mentah yang dijadikan bahan masakan sushi dinamakan....
 - A. wasabi
 - B. ebi
 - C. salmon
 - D. onigiri
 - E. tuna
3. Sushi merupakan makanan yang bahan dasarnya adalah....
 - A. kentang
 - B. sagu
 - C. nasi
 - D. ikan
 - E. ayam
4. Dibawah ini adalah beberapa contoh makanan yang berasal dari negara Italia, kecuali....
 - A. pizza
 - B. spaghetti
 - C. lasagna
 - D. tomyam
 - E. pasta
5. Dibawah ini adalah beberapa jenis bahan makanan yang cara pengolahnnya dengan cara dipanggang, kecuali....
 - A. tomyam
 - B. sate
 - C. barbeque
 - D. kambing guling
 - E. ayam panggang
6. Usaha yang bergerak di bidang makanan disebut....
 - A. kuliner
 - B. seafood
 - C. courfood
 - D. seaworld
 - E. pariwisata
7. Untuk meningkatkan usaha kuliner yang dilakukan wirausaha adalah.....
 - A. perlunya inovasi dan kreatifitas
 - B. perlu modal besar
 - C. adanya lahan yang luas
 - D. bahan harus impor
 - E. bahan harus ekspor
8. Negara yang terkenal akan produksi kejuanya adalah....
 - A. Jerman
 - B. Belanda
 - C. Italia

- D. Prancis
 - E. Amerika
9. Berikut yang dimaksud dengan makanan internasional adalah....
- A. makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah
 - B. makanan yang dijual di semua daerah
 - C. makanan modern
 - D. makanan yang berasal dari luar negeri
 - E. makanan kedaluwarsa
10. Kebab adalah salah satu makanan internasional yang banyak digemari di Indonesia, makanan ini berasal dari....
- A. Turki
 - B. Arab
 - C. Indonesia
 - D. Malaysia
 - E. Thailand

Kunci Jawaban Evaluasi

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

DAFTAR PUSTAKA

Iswardhani, Putri. 2017. *Prakarya dan Kewirausahaan untuk SMA Kelas XI*. Jakarta: Quadra
Setyowati, RR Indah, dkk. 2017. *Prakarya dan Kewirausahaan SMA/MA/SMK/MAK Kelas XI Semester 1, Edisi Revisi*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

<https://bp-guide.id/AXM7rzzu> diakses pada tanggal 27 Oktober 2020 pukul 21.00 WIB

<https://www.ilmucerdasku.com/2019/08/jenis-dan-karakteristik-bahan-pangan.html>
diakses pada tanggal 27 Oktober 2020 pukul 21.15 WIB

<https://www.awalilmu.com/2018/02/pengertian-makanan-internasional-dan-contohnya.html>
diakses pada tanggal 27 Oktober 2020 pukul 21.30 WIB