



Nama :

Kelas :



Pada pertemuan sebelumnya, kalian tentu sudah mengenal apa itu teknologi pangan bukan?

**Bacalah teks
berikut!**

Pengolahan Singkong

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Culai singkong, kue talam singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaling, rendang singkong, dan karupuk singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

Teknologi pangan membuat makanan awet dan tahan lama.



Setelah membaca teks di atas, amatilah gambar-gambar berikut!

Pilihlah makanan-makanan yang dihasilkan oleh teknologi pangan dengan cara klik pada gambar yang tepat!



sumber: www.youtube.com

Gulai singkong



sumber: tempatwisataindonesia.id

Karak kaliang



sumber: 2.bukalapak.com

Dakak dakak





sumber: travelingyuk.com

Karupuk sanjai



sumber: www.sumber.com

Kacimuih



sumber: mangcaak.com

Kue talam singkong



sumber: singkongday.wordpress.com

Rendang singkong



Menurutmu, apa perbedaan antara singkong yang diolah menjadi gulai atau kue basah dengan singkong yang diolah menjadi makanan lain menggunakan teknologi pangan?

