

LKPD
(LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK) KELAS VIII
MAPEL PRAKARYA

MATERI

A. Tehnik Pengolahan

Teknik dasar pengolahan bahan pangan dibedakan menjadi dua yaitu, teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking).

1. Teknik Pengolahan Makanan Panas Basah (Moist Heat)

Teknik pengolahan basah adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Bahan dasar cairan yang digunakan bervariasi seperti air, kaldu, santan, susu atau bahan lainnya. Yang termasuk teknik ini adalah merebus (boiling), merebus cairan sebanyak bahan pangan (poaching), merebus dengan sedikit cairan (braising), menyetup/menggulai (stewing), simmering, mengukus (steaming), dan teknik menyetim.

2. Teknik Pengolahan Panas Kering (Dry Heat Cooking)

Teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking) adalah mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Teknik ini sama sekali tidak menggunakan air dalam proses pematangannya, tetapi menggunakan minyak, mentega, minyak zaitun, minyak kanola, sehingga suhunya bisa mencapai 180 derajat celcius. Yang termasuk teknik ini adalah menggoreng dengan minyak banyak (deep frying), shallow frying, menumis (sauteing), memanggang (baking), membakar (grilling) dan roasting.

Selain itu, dalam mengolah hasil samping sereal, kacang-kacangan, dan umbi dapat menggunakan teknik pengolahan pengawetan pangan. Teknik pengolahan pengawetan pangan ini terdiri atas tiga metode, yaitu: pengawetan fisik, pengawetan biologis, dan pengawetan kimiawi.

A. Pengawetan secara Fisik

Pengawetan secara fisik merupakan proses pengawetan secara alami yang meliputi: pengawetan dengan suhu rendah (pendinginan), pengawetan dengan suhu tinggi (pemanasan), dan pengeringan.

1. Pengawetan dengan Suhu Rendah

Sistem pengawetan dengan suhu rendah adalah dengan cara memasukkan bahan pangan pada lemari pendingin. Proses pengawetan dengan suhu rendah ada dua macam yaitu pendinginan (cooling) dengan suhu antara -20°C sampai $+10^{\circ}\text{C}$, dan pembekuan (freezing) dengan suhu antara -120°C sampai -240°C . Sedangkan pembekuan cepat (quick freezing) dilakukan pada suhu -240°C sampai -400°C

2. Pengawetan dengan Suhu Tinggi

Pengawetan dengan suhu tinggi dengan cara dipanaskan, misalnya merebus atau menggoreng suatu bahan makanan. Berdasarkan penggunaan suhu, waktu dan tujuan pemanasan, proses pemanasan dapat dibagi dalam dua kelompok besar, yaitu proses pasteurisasi, sterilisasi, dan blanching.

3. 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.

B. Pengawetan Secara Biologis

Proses pengawetan secara biologis adalah dengan peragian atau fermentasi, dan enzim.

C. Pengawetan secara Kimiawi

Teknik pengawetan secara kimiawi digolongkan menjadi dua yaitu (a) penggunaan pengawet alami yang diperoleh dari makanan segar seperti gula, garam, bawang putih, cuka, kunyit dan kluwak; dan (b) penggunaan bahan tambahan makanan (BTM), dan pengasapan.

TUGAS 1

Contoh yaitu menggabungkan



TUGAS 2

Pilihlah Pernyataan yang Benar atau Salah dengan cara di tekan atau klik !

Proses pengawetan dengan suhu rendah ada dua macam yaitu pendinginan (cooling) dengan suhu antara -20°C sampai $+10^{\circ}\text{C}$, dan pembekuan (freezing) dengan suhu antara -120°C sampai -240°C . Sedangkan pembekuan cepat (quick freezing) dilakukan pada suhu -240°C sampai -400°C

BENAR

SALAH

Teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking) adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

BENAR

SALAH

Proses pengawetan secara biologis adalah dengan peragian atau fermentasi, dan enzim.

BENAR

SALAH

Proses pemanasan dapat dibagi dalam dua kelompok besar, yaitu proses pasteurisasi, sterilisasi, dan blanching.

BENAR

SALAH

Teknik pengawetan secara kimiawi digolongkan menjadi dua yaitu peragian atau fermentasi, dan enzim.

BENAR

SALAH