ASPEK PENGOLAHAN

PART 3

PRAKARYA

Bacalah dengan cermat uraian materi prakarya serta informasi yang di sampaikan dalam LKPD dibawah ini!

Setelah melakukan analisis produk olahan dari pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan pada aktivitas sebelumnya, materi yang kita bahas pada pertemuan hari ini yaitu tentang merancang sebuah produk. Apa itu Pengertian merancang produk/Desain Produk??

Desain produk adalah menggambarkan Proses membayangkan, menciptakan dan mengulangi produk yang memecahkan masalah pengguna atau memenuhi kebutuhan spesifik di pasar tertentu. Kunci dari desain produk yang sukses adalah pemahaman tentang pelanggan pengguna akhir, target kenapa produk tersebut dibuat.

Berikut ini contoh variasi perancanga produk olahan bahan pangan daging yang ada pada masyarakat indonesia.

Pembuatan Opor Ayam

Hidangan opor ayam hampir selalu dapat ditemukan di setiap rumah pada perayaan hari raya Idul Fitri, terkadang hadir pula sebagai hidangan pesta. Kuliner ini berasal dari daerah Jawa, tetapi sudah terkenal di seluruh Indonesia. Opor ayam biasanya disantap bersama ketupat atau lontong. Namun, ada juga yang menyantapnya bersama nasi.

1) Perencanaan

Identifikasi Kebutuhan

Pada tiap hari raya Idul Fitri, kuliner opor ayam ini selalu hadir bahkan pada pesta perayaan adat ataupun pesta-pesta lainnya. Opor ayam dapat dibuat dalam dua versi: ada yang putih (tanpa kunyit) ada pula yang kuning (diberi kunyit).

Ide gagasan

Membuat "Opor" sebagai kuliner yang dibuat dari daging ayam kampung atau ayam ras (broiler) dan bumbu-bumbu.

2) Persiapan Alat dan Bahan

Siapkan bahan dan alat yang diperlukan secara lengkap. Untuk peralatan, dapat memakai alat yang telah tersedia di rumahmu, membeli atau meminjam teman/tetangga.

Bahan:

Alat:

Sumber: Dokumen Kemdikbud
Gambar 4.32 Bahan dan alat

3) Proses Pembuatan

Bagaimana proses memasak opor? Berikut ini tahapan pengolahannya.

1 Satu ekor daging ayam kampung/ras dipotong-potong dengan ukuran sesuai selera. Biasanya 1 ekor dapat dipotong menjadi 10-14 potong

2 Haluskan bumbu-bumbu: (lada, ketumbar, bawang putih, bawang me- rah, jahe, lengkuas, kencur dan kemiri. Jika suka, dapat ditambah kunyit sesuai selera) dengan cobek atau blender.

3 Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum.

4 Masukkan potongan daging ayam, daun salam, serai dan garam. Aduk rata, masak dengan api kecil, dan panci tertutup agar air daging keluar dan daging empuk. Jika menggunakan bahan ayam kampung, masak daging lebih lama.

LIVEWORKSHEETS

Pengolahan Ikan (pindang ikan kakap)

1. Perencanaan
   - Menentukan jadwal kegiatan pengolahan.
   - Menentukan jenis pengolahan ikan yang akan dilakukan.
   - Menyiapkan kebutuhan sarana alat dan bahan.
   - Menentukan kemasan/penyajian.
   - Membagi tugas pada anggota kelompok.

Ide

1. Cara membersihkan ikan: buang sisik, insang, dan isi perutnya.
2. Agar sisik ikan tidak bertebaran, bersihkan ikan di dalam wadah baskom atau kantong plastik lebar.
3. Agar bau amis berkurang, lumur/rendam ikan dengan air jeruk nipis, lalu diamkan beberapa menit.
4. Jika ikan akan diolah menggunakan bumbu, rendam bumbu bersama ikan untuk beberapa saat. Agar lebih meresap, sayat sisi-sisi ikan terlebih dahulu sebelum dilumuri bumbu.
5. Jika ikan akan digoreng, dan agar kulit ikan tidak terkelupas saat digoreng, lumuri dahulu dengan tepung sagu tipis-tipis. Agar ikan tidak lengket saat digoreng, gunakan minyak banyak dan panas dengan api sedang, serta jangan dibalik sebelum ikan kering.
6. Tips lain untuk ikan goreng, yaitu masukkan selembar daun pisang ke dalam minyak panas agar minyak tidak meletup-letup dan agar ikan tidak lengket di penggorengan

2) Persiapan Alat dan Bahan

Setelah merancang alat dan bahan yang dibutuhkan, selanjutnya menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan kebutuhan untuk pengolahan ikan air tawar/payau/laut.

Kamu akan mempraktikkan pengolahan ikan perairan tawar, payau dan laut menjadi produk jadi yang bisa dikonsumsi langsung. Komoditas ikan yang digunakan dapat disesuaikan dengan komoditas yang ada di daerahmu, begitu pula proses pengolahan dapat disesuaikan. Di bawah ini ada beberapa contoh pengolahan ikan yang dapat dilakukan.

Ikan perairan payau yang akan diolah adalah ikan kakap yang sering dikonsumsi oleh banyak orang. Ikan kakap akan diolah menjadi sop ikan kakap, dengan cara sebagai berikut.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan sebagai berikut.

Alat:

Bahan:

Sumber: Dokumen Kemdikbud
Gambar 4.30 Alat dan bahan

3) Proses Pembuatan

Bersihkan ikan, potong menjadi 3 bagian, kemudian lumuri dengan garam dan jeruk nipis, diamkan sekitar 15-20 menit.

Iris bumbu yang dibutuhkan.

Tumislah bawang merah dan bawang putih sampai harum, kemudian tambahkan bumbu-bumbu lainnya.

Buatlah air kaldu sebagai penambah rasa.

Masukkan tumisan bumbu-bumbu ke dalam air kaldu yang sudah mendidih.

LIVEWORKSHEETS

Masukkan daun bawang yang sudah dipotong-potong.

Masukkan daun kemangi untuk menambah cita rasa sop ikan kakap merah.

4) Penyajian

Penyajian sop ikan kakap menggunakan mangkuk, akan lebih enak disajikan pada saat masih panas. Penambahan jeruk nipis sesuai selera membuat sop lebih segar disantap dengan menggunakan nasi atau pun tanpa nasi.

5) Evaluasi

Di akhir pengolahan ikan perairan payau, silakan uji masakanmu, dengan mempersilakan guru dan temanmu untuk mencobanya. Buatlah catatan evaluasi tentang masakanmu sebagai bahan perbaikan.

Membuat Udang Saus Tiram Lada Hitam

1) Perencanaan

- Menentukan jadwal kegiatan pengolahan.
- Menentukan jenis pengolahan udang yang akan dilakukan.
- Menyiapkan kebutuhan sarana alat dan bahan.
- Menentukan kemasan/penyajian.
- Membagi tugas pada anggota kelompok.

Ide

1. Cara membersihkan udang (disesuaikan dengan jenis olahan akan dibuat): buang (kepala udang, insang, dan kotoran yang ada di sekitar kepala, atau membuang seluruh kulit pada

1) Persiapan Alat dan Bahan

Setelah merancang alat dan bahan yang dibutuhkan, selanjutnya menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan kebutuhan untuk pengolahan udang. Siapkan bahan dan alat yang diperlukan secara lengkap. Untuk peralatan, dapat memakai alat yang telah tersedia di rumahmu, membeli atau meminjam teman/tetangga.

Setelah merancang alat dan bahan yang dibutuhkan, selanjutnya menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan kebutuhan untuk pengolahan udang. Siapkan bahan dan alat yang diperlukan secara lengkap. Untuk peralatan, dapat memakai alat yang telah tersedia di rumahmu, membeli atau meminjam teman/tetangga.

Kamu akan mempraktikkan pengolahan udang menjadi produk jadi yang bisa dikonsumsi langsung. Komoditas udang yang digunakan dapat disesuaikan dengan komoditas yang ada di daerahmu, begitu pula proses pengolahan dapat disesuaikan. Di bawah ini ada beberapa contoh pengolahan udang yang dapat dilakukan.

Udang yang akan diolah dapat kamu tentukan sendiri, pilihlah udang berukuran sedang atau besar yang sering dikonsumsi oleh banyak orang. Udang akan diolah menjadi udang saus tiram lada hitam, dengan cara sebagai berikut.

Bahan:

Alat:

Sumber:Dok Kemdikbud

Gambar 4.52 Baskom/piring plastik, talenan, pisau, nampan dan ulekan.

2) Proses Pembuatan

Bagaimana proses memasak udang saus tiram? Berikut ini tahapan pengolahannya.

Bersihkan 500 gram udang, kupas kulit udang dan kepalanya. Bersihkan kotoran-kotoran pada bagian kepala dan punggung. Sisakan kulit bagian ekor saja.

Rendam udang dengan perasan jeruk nipis selama lebih kurang 10 menit.

Iris halus bawang merah dan bawang putih, bawang Bombay dapat di cacah halus.

Panaskan minyak dalam wajan secukupnya, kemudian masukkan mentega dan biarkan mencair. Lalu masukkan bawang putih, bawang merah dan bawang Bombay. Tumis hingga layu dan berbau harum.

Masukkan udang, saus tiram, kecap manis, lada bubuk, dan garam. Tumis hingga udang berwarna merah dan matang.

Siapkan piring dan letakkan udang saus tiram lada hitam yang sudah matang di atas piring. Taburkan bawang goreng. Udang saus tiram lada hitam siap disantap bersama lontong/ketupat maupun nasi sesuai selera.

3) Penyajian

Penyajian udang saus tiram menggunakan piring datar, akan lebih enak disajikan pada saat masih panas. Disantap dengan menggunakan nasi, ketupat atau lontong ataupun tanpa nasi.

4) Evaluasi

Di akhir pengolahan udang, silakan uji masakanmu, dengan mempersilakan guru dan temanmu untuk mencobanya. Buatlah catatan evaluasi tentang masakanmu sebagai bahan perbaikan.

LIVEWORKSHEETS

1) Perencanaan

Perencanaan dalam pekerjaan pengolahan tetap harus dibuat agar tercapai efisiensi kerja. (Lihatlah urutan perencanaan pada pengolahan ikan). Susunan tertib pekerjaan pada pengolahan rendang, sebagai berikut.

1. Memotong dan mencuci daging sapi.
2. Membersihkan dan menghaluskan bumbu.
3. Memasak daging sapi.
4. Menghidangkan/mengemas.
5. Berkemas/membersihkan dan merapikan peralatan dan tempat bekerja.

Identifikasi Kebutuhan

Rendang kering adalah rendang yang sesungguhnya (jika masih basah/banyak kuahnya belum disebut rendang, tetapi disebut kalio). Rendang ini sangat awet, dapat bertahan selama berminggu- minggu bahkan hingga berbulan-bulan (3 bulan). Karenanya, rendang sangat tepat dijadikan bekal perjalanan. Kuliner ini juga selalu hadir di hari raya Idul Fitri, kebiasaan orang untuk saling mengunjungi sanak keluarga dan mereka yang tidak ingin disibukkan dengan urusan memasak sehingga tidak perlu harus memasak setiap hari.

Ide gagasan

Membuat "Rendang" sebagai kuliner yang dibuat dari daging sapi segar dan bumbu-bumbu.

Sumber: Dokumen Kemdikbud
Gambar 4.34. Daging sapi segar.

2) Persiapan Bahan dan Alat

Mempersiapkan bahan dan alat yang diperlukan secara lengkap. Untuk peralatan, dapat dengan cara memakai yang telah tersedia di rumahmu, membeli atau meminjam teman/tetangga.

Bahan:

Sumber: Dok Kemdikbud
Gambar 4.35 Daging sapi segar, bumbu-bumbu: cabai merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kunyit, jahe, lengkuas, kemiri, daun kunyit, daun jeruk, serai, asam kandis, dan santan dari 2 butir kelapa.

Alat:

Sumber: Dok Kemdikbud
Gambar 4.36 Kuali dan spatula kayu, cobek atau blender, pisau dan talenan, tungku kayu berfungsi sebagai kompor/kompor minyak/gas.

3) Proses Pembuatan

Bagaimana proses memasak rendang? Berikut tahapan pengolahannya.

1 Daging sapi dipotong dengan ukuran sesuai selera.

2 Haluskan bumbu-bumbu: cabai, lada, ketumbar, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas dan kemiri, dengan cobek atau blender.

3 Aduk rata potongan daging dengan bumbu yang telah dihaluskan dalam panci/kuali. Tambahkan garam secukupnya, dan diamkan selama ± 1 jam.

4 Setelah 1 jam, masukkan serai, daun jeruk, asam kandis, dan daun kunyit. Letakkan panci/kuali di atas kompor dan ditutup rapat. Masak dengan api kecil hingga air daging keluar.

6 Setelah air daging keluar, masukkan santan kelapa, masak terus dengan api kecil sambil terus diaduk-aduk perlahan hingga santan mengering.

7 Jika santan/kuah telah kering, rendang siap disantap.

4) Penyajian/Pengemasan

Rendang disajikan dengan piring anyaman bambu ataupun piring makan biasa.

Sumber: Dokumen Kemdikbud
Gambar 4.37. Penyajian rendang di atas piring anyaman.

5) Evaluasi

Di akhir pengolahan pangan rendang, ujilah hasilnya dengan cara mencoba/merasakan masakanmu. Jika ada yang kurang sesuai, buatlah catatan evaluasinya sebagai bahan masukan dan bahan perbaikan nantinya.

LIVEWORKSHEETS

LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

ISILAH IDENTITAS DIRI DENGAN JELAS

Nama	
Kelas	
No. Absen	
Hari/Tgl	

Dengan cara PASANGKANLAH / jodohkan gambar di bawah ini sesuai dengan deskripsi perancangan

Rancangan produk Olahan dari Bahan Pangan Setengah Jadi dari Hasil Peternakan dan Perikanan

Opor ayam

udang saus tiram lada hitam

Rendang daging

LIVEWORKSHEETS

Identifikasilah perancanga produk olahan bahan pangan pada tabel di bawah ini
Isilah sesuai dengan produk olahannya dengan membaca materi yang telah disediakan diatas

Ide / gagasan	Alat / bahan	proses	penyajian
Nama produk olahan :			
Nama Produk olahan :			
Nama Produk olahan : Opor Ayam			
Nama Produk olahan :		Aduk rata potongan daging dengan bumbu yang telah dihaluskan daalam panci / kuali, tambahakan garam secukupnya,dan diamkan selama ±1jam	

LIVEWORKSHEETS