LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Satuan Pendidikan	:	**SMK Negeri Jayakerta**
Kelas/Semester	:	XII Kuliner / 1
Mata Pelajaran	:	Pengolahan dan Penyajian Makanan
Materi Pembelajaran	:	Makanan Indonesia Berbahan Dasar Ikan dan Seafood
Alokasi Waktu	:	8 JP x 45 Menit



Nama Peserta Didik :

Kelas :

No. Kelompok :

LIVEWORKSHEETS

KOMPETENSI DASAR

3.21	4.21
Menganalisis Makanan Indonesia Berbahan Dasar Ikan dan Seafood	Membuat Makanan Indonesia Berbahan Dasar Ikan dan Seafood

TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Peserta didik dapat menganalisis pengertian ikan dan seafood dengan tepat setelah membaca buku bacaan.
2. Setelah membaca buku peserta didik dapat menelaah minimal 4 jenis ikan dan seafood dengan tepat.
3. Dengan membaca resep, peserta didik dapat merincikan bahan pembuatan Makanan Indonesia berbaha Ikan dan Seafood dengan tepat.
4. Melalui tayangan video peserta didik dapat menguraikan alat pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood dengan benar.
5. Setelah membaca resep peserta didik dapat menelaah cara pengolahan makanan Indonesia berbahan Dasar Ikan dan seafood dengan penuh tanggung jawab
6. Melalui tayangan video peserta didik dapat memutuskan cara penyajian makanan Indonesia berbahan ikan dan seafood dengan benar.
7. Peserta didik dapat mengidentifikasi dan menanggulangi kegagalan dalam pembuatan makanan Indonesia bebahan dasar ikan dan seafood dengan tepat berdasarkan hasil diskusi.

INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Memahami pengertian Ikan dan Seafood	1
Menelaah jenis – jenis Ikan dan Seafood	2
Merincikan bahan pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood.	3
Menguraikan alat pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood	4

LIVEWORKSHEETS

Menelaah cara pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood.	5
Memutuskan cara penyajian Makanan Indonesia berbahan Dasar Ikan dan Seafood.	6
Menyimpulkan kegagalan pada pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood.	7

PANDUAN BELAJAR



1. Berdoalah sebelum memulai dan mengakhiri kegiatan belajar.
2. Baca dengan teliti setiap panduan pengerjaan dan pengumpulan tugas yang ada di LKPD.
3. Pahami dan cermati tugas-tugas yang tertera pada LKPD, yaitu:
   a. Tugas Kelompok
   b. Tugas Individu
4. Diskusikanlah bersama teman sekelompok terkait topik pembelajaran yang sedang dibahas, seperti:
   a. Definisi ikan dan seafood
   b. Jenis – jenis ikan dan seafood
   c. Bahan dan alat pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood
   d. Cara membuat dan menyajikan makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood
   e. Faktor kegagalan / kendala dalam pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood dan cara menanggulanginya
5. Peserta didik dapat menggunakan buku paket engolahan dan penyajian makanan, bahan ajar, video pembuatan makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood, dan sumber belajar lainnya untuk menyelesaikan permasalahan.
6. Kerjakan tugas-tugas pada lembar kerja yang tersedia.
7. Kumpulkan lembar kerja yang telah dikerjakan setelah selesai pembelajaran.
8. Skor penilaian yang didapat dari LKPD akan dijadikan sebagai penilaian belajar untuk setiap individu.

LIVEWORKSHEETS

MATERI PEMBELAJARAN

Teknik pengolahan Ikan

Kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan dalam memilih metode memasak. Ikan yang berlemak sedang dan tak berlemak, apabila dimasak tidak tepat akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. beberapa teknik mengolah yang dapat digunakan untuk ikan.

***Grilling* (membakar)**

Mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*gridle)* yang diletakkan di atas perapian, suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292° C, panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara atau alat elektrik lainnya. *Grill* juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar *grilling* adalah:

a) Pilih ikan yang empuk dan mutu terbaik
b) Sebelum di grill, ikan direndam dalam bumbu (*marinade*)
c) Olesi permukaan *gridle* dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket
d) Pergunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

***Frying* (menggoreng)**

Mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (*frying*), teknik frying terbagi menjadi 2 yaitu *shalow frying* dan *deep frying*, Prinsip dasar menggoreng dalam minyak sedikit(*shalom frying*)

a) Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun.
b) Selama proses menggoreng, makanan sebagian terkena minyak
c) Balikan ikan dengan sepatula jangan dengan garpu akan hancur
d) Menggunakan api yang sedang pada waktu menggoreng
e) Setelah makanan matang, tiriskan di atas kertas untuk menghisap sisa minyak penggoreng yang masih tersisa pada makanan.

***Poaching* (merebus secara perlahan)**

LIVEWORKSHEETS

Poaching adalah memasak bahan makanan dalam air bersama api kecil dengan air yang sedikit atau maksimal hanya sebatas menutupi bahan makanan yang direbus yang telah ditambah garam dan cuka. langkahnya

a) Panaskan *sauce pan* yang telah diberi air setengah bagian lalu tambahkan cuka dan garam.
b) Lalu kecilkan api dengan api sedang masukan ikan masak perlahan hingga matang.
c) Lalu balikan secara perlahan agar daging ikan tidak hancur
d) Jika ikan telah matang merata dengan ciri warna ikan telah menjadi putih seluruhnya lalu angkat.

LANGKAH KERJA KELOMPOK

1. Setelah kalian mendapatkan penjelasan materi yang telah disampaikan guru melalui *power point*, membaca modul yang telah diberikan serta penayangan video pembelajaran tentang pengolahan dan penyajian makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood.
    a. Silahkan kalian bagi kelompok menjadi 8 kelompok. Perkelompok terdiri dari 4 siswa
    b. Pembagian tugas untuk setiap kelompok, adalah sebagai berikut :
        1) Kelompok 1 dan 5 = Gurame Asam Manis
        2) Kelompok 2 dan 6 = Pesmol Ikan Mas
        3) Kelompok 3 dan 7 = Udang Saus Padang
        4) Kelompok 4 dan 8= Cumi Kalio
2. Silahkan kalian diskusikan dengan teman kelompok, untuk membuat *Job Sheet* Makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood yang akan kalian praktikan yang sudah ditentukan
3. Buatlah *Job Sheet* sesuai dengan format baku yang berlaku di sekolah.

LIVEWORKSHEETS

TUGAS KELOMPOK 01



1. Duduklah dalam kelompoknya masing-masing sesuai dengan pembagian kelompok yang telah dilakukan sebelumnya.
2. Diskusikan dan Buatlah *job sheet* mengenai makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood yang akan kalian buat.
3. *Job Sheet* yang dibuat harus sesuai dengan format baku yang sudah ditentukan.

TUGAS KELOMPOK 02

Setelah melakukan praktik membuat makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood, diskusikan tugas kelompok 02 secara berkelompok, buatlah resume hasil praktik dan presentasikan di depan teman – teman kalian.

Pertanyaan Kelompok	
No	**Pertanyaan**
1.	Jelaskan makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dan Seafood yang kalian buat !
2.	Teknik pengolahan apa yang kalian pakai untuk membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood?
3.	Kendala apa yang kalian temukan pada saat membuat makanan Indonesia berbahan dasar ikan dan seafood ini?

LIVEWORKSHEETS



LEMBAR KERJA KELOMPOK

No. Kelompok	:	.....	Haro/Tanggal	:	.....
Nama Kelompok	:		Nilai	:	
1. ..... 2.					

JAWABAN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LIVEWORKSHEETS

TUGAS INDIVIDU 01



Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat di bawah ini dan kerjakanlah pada lembar kerja individu!

1. Hidangan dari Ikan kakap fillet yang di marinate dengan garam and lada lalu dibalut dengan tepung terigu dan digoreng, disajikan dengan cream sauce atau hollandaise sauce nama hidangannya adalah ...
   a. Poached Fish
   b. Seafood Cocktail
   c. Cordon Blue
   d. Fish Meuniere
2. Seafood digolongakn menjadi 2 golongan yautu C*rustacea* dan *Mollusca*. Binatang bertubuh lunak seperti cumi – cumi termasuk pada golongan …..
   a. Ikan
   b. Binatang laut
   c. Mollusca
   d. Crustacea
3. Makanan Indonesia yang sering disebut sashimi Indonesia karena terbuat dari ikan mentah yang tidak dimasak lagi. Ikan yang digunakan adalah ikan tuna atau ikan cakalang. Makanan ini merupakana makanan khas Ternate. Makanan ini dikenal dengan nama ……
   a. Sop Ikan Batam
   b. Gabus picung
   c. Pesmol
   d. Gohu Ikan
4. Teknik memasak Grill yaitu teknik memasak dengan metode dibakar. Berikut contoh hidangannya yaitu ...
   a. Cordon blue
   b. Seruit
   c. Gohu ikan
   d. Gurame asam manis
5. Tingkat kesegaran ikan ditandai dengan, kecuali ……
   a. Mata tampak jernih
   b. Insang berwarna merah
   c. Sisik mudah lepas
   d. Beraroma segar

LIVEWORKSHEETS

6. Pempek merupakan salah satu hidangan Indonesia yang dimiliki banyak penggemar yang terbuat hasil olahan dari ikan tenggiri yang digiling halus dan dicampur dengan tepung kanji dan beberapa bumbu yang tersedia dalam berbagai bentuk dan isian. Pempek ini merupakan makanan olahan Indonesia berbahan dasar ikan yang berasal dari provinsi ….
   a. Sumatera Selatan
   b. Sumatera Barat
   c. Sulawesi Selatan
   d. Sulawesi Barat
7. Jenis ikan berdasarkan bentuk tubuhnya dibagai menjadi dua, salah satunya Round Fish seperti ikan bandeng, dan ikan tenggiri. Yang dimaksud dengan round fish adalah …..
   a. Ikan yang tubuhnya bulat dan lonjong
   b. Ikan yang tubuhnya agak gepeng
   c. Ikan yang memiliki lemak banyak
   d. Ikan yang tidak memiliki lemak
8. Seruit ikan merupakan salah satu makanan Indonesia berbahan dasar Ikan dari lampung yang dsajikan dengan sambal terasi yang dicampur dengan tempuyak durian. Teknik pengolahan dalam pembauatn Seruit ini adalah ……
   a. Frying
   b. Steaming
   c. Poaching
   d. Simmering
9. Hidangan ikan asal Minahasa, Sulawesi Utara ini punya rasa yang terkenal luas di Indonesia. Ikan cakalang segar dibelah menjadi dua lalu dibumbui dan diasap hingga kering. Proses pengasapan ini memakan waktu hingga 4 jam. Hidangan ini dikenal dengan nama ….
   a. Sambal ikan cakalang
   b. Kohu – kohu cakalang
   c. Cakalang fufu
   d. Pampis
10. Mengolah ikan tidak mudah kadang hidangan dari ikan tercium bau amis sehingga hidangan tersebut tidak enak untuk dikomsumsi untuk menanggualangi hal tersebut bahan apa yang dapat digunakan menanggualangi bau amis tersebut ....
    a. Mentimun
    b. Jeruk nipis
    c. Daun Salam
    d. Daun Jeru

LIVEWORKSHEETS