



Oleh : Arita Wulan Dari, S.Pd
Kelas XI TKN Semester 1
SMK Negeri 1 Julok

LKPD

Pengolahan Makanan Khas Daerah & Makanan Internasional

A. Kompetensi Dasar

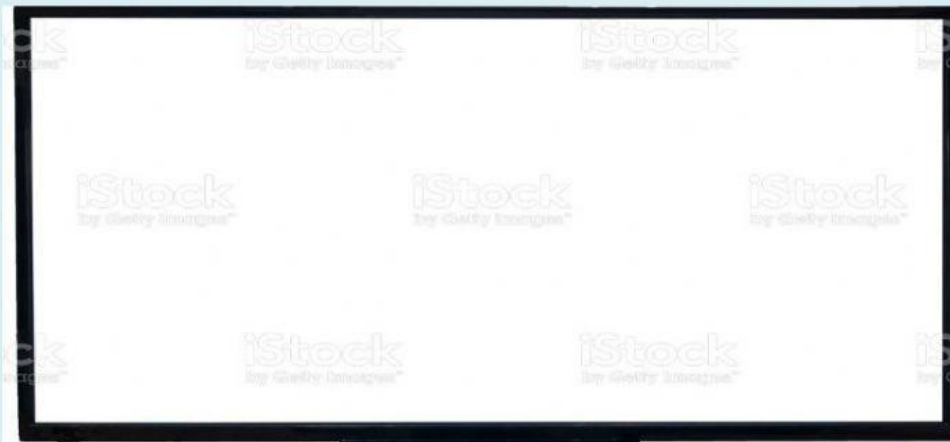
- 3.1 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan **khas asli daerah** (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran.
- 3.2 Memahami perencanaan usaha pengolahan makanan **internasional** dari bahan pangan nabati dan hewani meliputi ide dan peluang usaha, sumber daya, administrasi, dan pemasaran

B. Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu menyebutkan jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan khas asli daerah dan makanan Internasional.
- Peserta didik mampu menyebutkan macam-macam makanan khas asli daerah dan makanan Internasional.
- Peserta didik mampu teknik pengolahan/pengawetan makanan khas asli daerah dan makanan Internasional.

C. Kegiatan Pembelajaran

Simaklah video tentang Pengolahan Makanan berikut ini sebelum melakukan kegiatan 1!



Berdasarkan video yang telah kalian amati, jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan benar!

1. Tuliskan nama makanannya, kemudian kelompokkanlah sesuai asal daerahnya pada kotak dibawahnya!

a.



b.



c.



d.



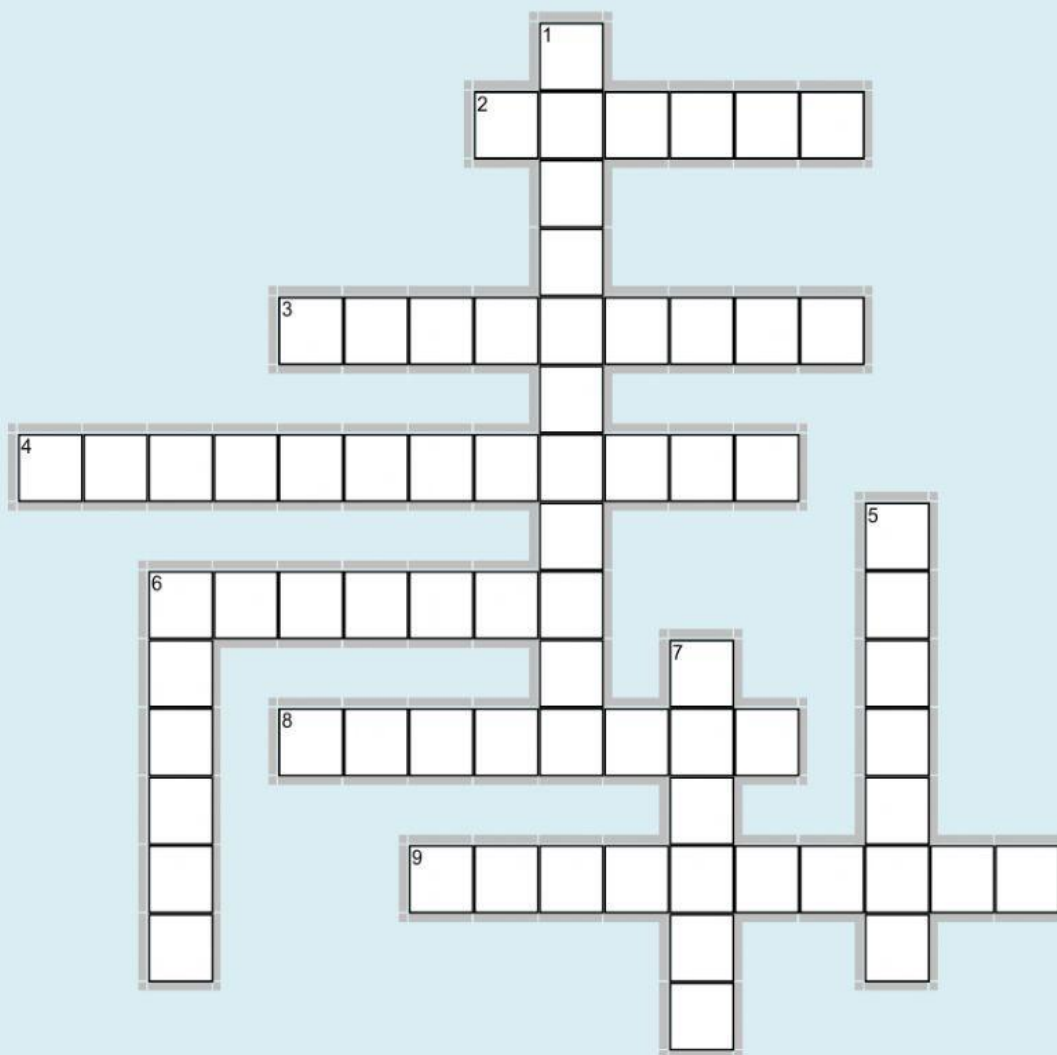
2. Dibawah ini merupakan beberapa contoh dari makanan internasional, kelompokkanlah makanan-makanan berikut kedalam makanan oriental dan makanan kontinental dengan cara memindahkan gambar disamping ke dalam tabel dibawah ini!

Makanan Oriental	Makanan Kontinental



NAMA	:
KELAS	: XI-TKN

3. Jawablah teka teki silang dibawah ini dengan benar!



EclipseCrossword.com

MENDATAR	MENURUN
2. Makanan yang terdiri dari kerupuk dan telur, dani juga diberi tambahan sayuran, potongan bakso sapi, ceker ayam, makaroni, dan juga mie kuning. 3. Teknik memasak dengan cara merebus seperti boiling, tapi dengan suhu yang dijaga agar tetap stabil di bawah 100 derajat Celcius dan di atas suhu poaching. 4. Hidangan pembuka 6. Teknik merebus makanan menggunakan cairan seperti air, kaldu ayam, ataupun santan. 8. Masakan atau hidangan yang berasal dari negara-negara di bagian timur atau Asia. 9. Hidangan unggulan atau utama dalam hidangan yang terdiri dari beberapa hidangan.	1. Teknik pembuatan ikan asin 5. Hidangan yang disajikan dengan berat 50-60 gr. 6. Salah satu contoh makanan Kontinental 7. Salah satu contoh makanan Oriental