# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Kelompok: .....

1) .....
2) .....
3) .....
4) .....
5) .....
6) .....

LIVEWORKSHEETS

## Tujuan

Melalui LKPD ini, peserta didik diharapkan mampu menganalisis dan membedakan berbagai jenis metode dasar memasak masakan Indonesia.

## Petunjuk

1) Berdoa dahulu sebelum mengerjakan LKPD ini.
2) Pelajari buku paket Dasar-Dasar Kuliner dan temukan informasi dari sumber lain yang relevan.
3) Cermati permasalahan yang terdapat pada LKPD.
4) Kerjakan sesuai dengan kelompok kalian masing-masing.
5) Presentasikan laporan hasil diskusi kelompokmu.

## Informasi Pendukung

Memasak merupakan teknik mentransformasikan bahan makanan menjadi suatu yang berbeda. Transformasi makanan yang membutuhkan pemanas yang diperoleh dengan cara melakukan pemindahan energi dari sumber-sumber panas terhadap makanan sehingga pada molekul yang terdapat pada makanan beruvah secara cepat dan bereaksi ke dalam bentuk dan memiliki struktur yang baru.

Terdapat beberapa cara pemindahan energi panas yang digunakan dalam metode untuk kegiatan aktivitas memasak yaitu dengan cara konduksi, konveksi dan radiasi. Konduksi digunakan apabila antara bahan makanan dengan cara medium penghasil panas terjadi secara kontak langsung. Konveksi yang digunakan apabila proses pengolahan yang terjadi dilakukan pemindahan panas yang disebabkan oleh perubahan dalam cairan yang menjadi sumber panas. Radiasi digunakan apabila proses pematangan bahan makanan diperoleh dari energi murni yang memancarkan panas dan microwave.

LIVEWORKSHEETS

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Metode Dasar Memasak (Dry Heat Cooking)
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner
Semester : Gasal
Kelas : X Kuliner
Tempat : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

## Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

## Kompetensi

Peserta didik mampu memahami dengan baik tentang metode dasar dry heat cooking.

## Asesmen 1

Hubungkan antara gambar metode memasak dengan penjelasannya.

- memasak menggunakan minyak yang banyak
- memasak dengan konveksi uap panas
- memasak langsung melibatkan panas

## Kesimpulan

LIVEWORKSHEETS

## Asesmen 2

**Bacalah kasus tentang metode dasar memasak berikut dengan seksama, carilah solusi dari masalah tersebut, tunagkan ke dalam kolom yang tersedia!**

## Uraian Kasus

**Jungkook sangat suka makanan ayam goreng. Karena sering membeli di restoran, makan Jungkook memutuskan untuk membuat sendiri di rumah. Bahan dan alat sudah sesuai dengan resep, namun hasilnya ayam goreng tidak renyah dan berminyak. Apa yang salah dengan cara memasak Jungkook?**

## Penyebab 1

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

## Penyebab 2

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

LIVEWORKSHEETS

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

**Judul** : Metode Dasar Memasak (Moist Heat Cooking)
**Mata Pelajaran** : Dasar-Dasar Kuliner
**Semester** : Gasal
**Kelas** : X Kuliner
**Tempat** : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

## Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

## Kompetensi

Peserta didik mampu memahami dengan baik tentang metode dasar moist heat cooking.

## Asesmen 1

Hubungkan antara gambar metode memasak dengan penjelasannya.

- memasak menggunakan air mendidih
- memasak menggunakan uap air mendidih
- merebus makanan dengan perlahan-lahan

## Kesimpulan

LIVEWORKSHEETS

## Asesmen 2

**Bacalah kasus tentang metode dasar memasak berikut dengan seksama, carilah solusi dari masalah tersebut, tunagkan ke dalam kolom yang tersedia!**

## Uraian Kasus

**Dilan berlatih membuat poach egg untuk persiapan uji kompetensi, namun poach egg yang dihasilkan seperti ini:**

**Tuliskan penyebabnya!**

## Analisis 1

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

## Analisis 2

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

LIVEWORKSHEETS