

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



Kelompok: .....

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....
- 6) .....
- 7) .....

## Tujuan

Melalui LKPD ini, peserta didik diharapkan mampu menganalisis contoh-contoh bumbu, rempah dan bumbu dasar Indonesia

## Petunjuk

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

## Informasi Pendukung

Bumbu atau "Herb" adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagaipenyedap dan pembangkit selera makan. Herb sebagian besar terdiri dari tumbuh – tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar. Rempah atau "Spices" adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. Spices sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan. Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering. Pada hakikatnya bumbu dan rempah keduanya memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, misalnyamerica (spices). Masakan Indonesia merupakan cerminan dari keragaman budaya bangsa. Berbagai jenis masakan begitu banyak dan kaya akan bumbu dan rempah yang digunakan dalam hidangan tersebut.

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Bumbu, Rempah, dan Bumbu Dasar Indonesia  
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner  
Semester : Gasal  
Kelas : X  
Tempat : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

## Petunjuk

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

## Kompetensi

Peserta didik mampu menganalisis bumbu, rempah, dan bumbu dasar Indonesia

## ASESMEN 1

Tuliskan sebanyak-banyaknya contoh bumbu dan rempah!

### Bumbu

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

### Rempah

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

### Bumbu Dasar Indonesia

Bumbu Dasar Putih

Bumbu Dasar Merah

Bumbu Dasar Kuning

Bumbu Dasar Oranye

## Hidangan Bumbu Dasar Putih

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Hidangan Bumbu Dasar Merah

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Hidangan Bumbu Dasar Kuning

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Hidangan Bumbu Dasar Oranye

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ASESMEN 2

Bacalah kasus tentang bumbu dan rempah berikut dengan seksama, carilah solusi dari masalah tersebut, tunagkan ke dalam kolom yang tersedia!

### Uraian Kasus



Irene memutuskan untuk menetap di Indonesia. Akhir-akhir ini Irene menyukai Bakmi Jawa, lalu Irene mencoba untuk membuatnya. Namun Bakmi Jawa yang dihasilkan tidak sesuai dengan yang dijual di warung makan, yakni:

- Warna kuah bakmi agak kekuningan
- Rasanya sedikit pedas namun bukan dari cabai
- Rasa agak pahit

Identifikasilah penyebabnya!

### Penyebab 1

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Penyebab 2

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....