

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

### Pembuatan makanan Khas Lokal Karawang

(Surabi Hijau)

---

Nama Anggota:

-  
-  
-

-  
-  
-

Kelas: .....

---

#### 1. Capaian Pembelajaran (CP)

Pada akhir fase E, peserta didik memiliki kemampuan menciptakan solusiatas permasalahan-permasalahan berdasarkan isu lokal, nasional atau global terkait pemahaman keanekaragaman makhluk hidup dan peranannya, virus dan peranannya, inovasi teknologi biologi, komponen ekosistem dan interaksi antar komponen serta perubahan lingkungan.

#### 2. Tujuan

1. Siswa dapat mengidentifikasi komponen-komponen yang dapat menghasilkan surabi hijau
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi setiap komponen yang dapat menghasilkan surabi hijau
3. Siswa dapat menganalisis hubungan setiap komponen yang dapat menghasilkan surabi hijau
4. Siswa dapat menganalisis keseimbangan laju pertumbuhan mikroorganisme untuk menghasilkan surabi hijau
5. Siswa dapat menganalisis hubungan sistem fermentasi bioteknologi dengan sistem lainnya
6. Siswa dapat menentukan kebutuhan alat-alat, bahan-bahan dan langkah kerja
7. Siswa dapat menguji empat kriteria dengan 5 indikator keberhasilan produk surabi hijau

## A. Teori Dasar

Surabi hijau merupakan kuliner khas Rengasdengklok, Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Warna hijau pada makanan ini sebagai ciri khas kuliner asli Karawang ini yang didapatkan dari penggunaan ekstrak daun pandan dan daun suji yang dicampurkan pada adonannya. Selain memberikan warna, kedua bahan alami ini juga memberikan aroma khas dan cita rasa yang unik pada surabi hijau. Untuk tekstur yang baik, masyarakat sekitar menggunakan ragi agar terjadi proses fermentasi yang menghasilkan surabi hijau empuk dan beraroma khas. Ragi menjadi pembeda, dimana tidak jarang pada daerah lain yang menggunakan pengembang instan seperti soda kue. Proses pemasakan menggunakan tungku tanah liat yang dibakar menggunakan kayu bakar atau arang, adonan dituangkan pada cetakan khusus kemudian dimasak hingga matang. Penyajian surabi hijau biasanya disertai dengan saus manis yang terbuat dari gula merah, dikenal sebagai kinca (Jurnalposmedia, 2015).

Surabi hijau telah dikenal sejak tahun 1995 dan menjadi ikon kuliner di Rengasdengklok, Karawang. Proses pembuatannya yang masih tradisional, seperti penggunaan tungku tanah liat, serta bahan-bahan alami tanpa pengawet, menjadikan surabi hijau memiliki cita rasa autentik. Penelitian yang dilakukan oleh Yusuf dan Damayanti (2023) mengkaji pengaruh kualitas makanan (*food quality*) dan citra makanan (*food image*) terhadap kepuasan pelanggan surabi hijau di Rengasdengklok, Karawang yang menunjukkan adanya hubungan positif terhadap kepuasan pelanggan sebesar 53. Selain itu, surabi hijau telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia pada tahun 2017, yang menegaskan pentingnya makanan ini dalam budaya lokal Karawang (Budaya Indonesia, 2017).



Gambar 1. Surabi Hijai Khas Karawang (Sumber: [jendelakarawang.net](http://jendelakarawang.net))

**B. Pertanyaan Diskusi**

Isilah pertanyaan dengan jawaban singkat, padat dan jelas. Jawaban dapat diperoleh dari Teori Dasar di atas atau dapat ditambah dari sumber bacaan lainnya yang terpercaya.

- 1. Bahan apa yang menjadi pembeda antara surabi hijau khas Karawang dengan daerah lainnya?

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

- 2. Bagaimana cita rasa autentik dan tesktur empuk pada surabi hijau dapat tercipta, jika dilihat dari fungsi setiap bahan yang digunakan?

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

- 3. Bagaimana hubungan antara setiap bahan dalam pembuatan surabi hijau terhadap hasil berupa rasa, aroma, tesktur, dan warna?

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

- 4. Berapa lama waktu optimal yang dibutuhkan untuk perkembangan optimal ragi dalam proses fermentasi pembuatan surabi hijau?

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

- 5. Jelaskan bagaimana hubungan antara aspek bioteknologi pada pembuatan surabi hijau dengan manfaatnya dalam sistem pencernaan atau pun kesehatan?

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