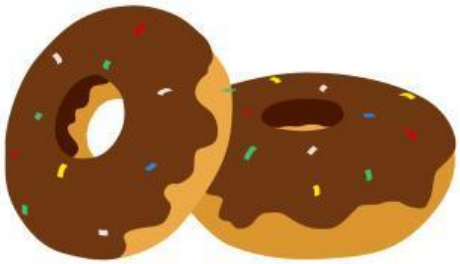
LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

KUE INDONESIA BERBAHAN DASAR TEPUNG









NAMA KELOMPOK :

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

5) .....

LIVEWORKSHEETS



TUJUAN

Melalui LKPD ini peserta didik diharapkan mampu menganalisis jenis-jenis tepung terigu dan macam-macam kue dari masing-masing jenis tepung terigu



PETUNJUK

1. Berdoa terlebih dahulu sebelum mengerjakan LKPD ini.
2. Pelajari buku paket Dasar-Dasar Kuliner, bahan ajar, dan tentukan 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

Tepung Terigu adalah salah satu bahan makanan yang dibuat dari biji gandum yang berbentuk bubuk atau butiran sangat halus berwarna putih. Tepung terigu ini merupakan salah satu jenis tepung yang digunakan sebagai bahan utama membuat berbagai jenis makanan dan masakan. Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga (3) macam:

1) **Terigu Protein Tinggi (Hard Flour)**: tepung terigu jenis ini mampu menyerap air dalam jumlah besar, sehingga dapat mencapai konsistensi adonan yang tepat, memiliki elastisitas yang baik untuk menghasilkan roti dengan remah halus, bertekstur lembut, volume besar, dan mengandung 12-13% protein. Tepung protein tinggi biasanya digunakan untuk membuat roti dan mie berkualitas tinggi.

2) **Terigu Protein Sedang (Medium Flour)**: tepung terigu jenis ini memiliki kandungan protein sebesar 10-11%, dikenal dengan all-purpose flour / tepung serbaguna. Tepung ini sudah banyak digunakan untuk membuat berbagai jenis makanan seperti roti, mie, macam-macam kue, hingga biskuit.

3) **Terigu Protein Rendah (Soft Flour)**: tepung jenis ini memiliki kandungan protein sebesar 8-9% saja. Tepung terigu berprotein rendah juga memiliki kandungan gluten rendah, sehingga dapat memberikan tekstur yang lebih halus. Tepung terigu protein rendah cocok digunakan sebagai bahan membuat kue dan biskuit.

LIVEWORKSHEETS

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Kue Indonesia Berbahan Dasar Tepung
Mata Pelajaran : Dasar - Dasar Kuliner
Semester :
Kelas : XI Kuliner
Tempat : SMK

PETUNJUK

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

KOMPETENSI

Peserta didik mampu menganalisis dengan baik tentang kue indonesia berbahan dasar tepung.

ASESMEN 1

Hubungkan antara pernyataan dengan penjelasannya.

Terigu protein rendah	•	• mengandung kadar gluten 12-13%
Terigu protein sedang	•	• mengandung kadar gluten 8-9%
Terigu protein tinggi	•	• mengandung kadar gluten 10-11%

LIVEWORKSHEETS

ASESMEN 2

Amatilah makanan dari tepung yang sudah diberikan, tuangkan hasil temuan kalian ke dalam kuis berikut !

Hasil Pengamatan

Makanan 1

Nama: .....

Tekstur: .....

Jenis Terigu: protein rendah / sedang / tinggi

Alasan: .....

.....

Makanan 2

Nama: .....

Tekstur: .....

Jenis Terigu: protein rendah / sedang / tinggi

Alasan: .....

.....

Makanan 3

Nama: .....

Tekstur: .....

Jenis Terigu: protein rendah / sedang / tinggi

Alasan: .....

.....

Makanan 4

Nama: .....

Tekstur: .....

Jenis Terigu: protein rendah / sedang / tinggi

Alasan: .....

.....

LIVEWORKSHEETS



ASESMEN 3

Bacalah kasus tentang makanan dari bahan dasar tepung berikut dengan seksama, carilah penyebab dan solusi dari masalah tersebut dan tuliskan !



Umpan Kasus



Raisha sangat menyukai kue Indonesia, salah satunya kue tambang / untir-untir. Suatu hari Raisha membuat kue tambang di rumah, namun hasilnya kue tambang buatan Raisha mempunyai tekstur yang cukup keras.

Penyebab

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

Solusi

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

LIVEWORKSHEETS



ASESMEN 4

Bacalah kasus tentang makanan dari bahan dasar tepung berikut dengan seksama, carilah penyebab dan solusi dari masalah tersebut dan tuliskan !



Umpan Kasus



Bimo ingin belajar membuat roti manis isi coklat. Setelah matang, roti yang dihasilkan kurang mengembang dan tidak berserat pada bagian dalamnya.

Penyebab

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

Solusi

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

LIVEWORKSHEETS



ASESMEN 5

Bacalah kasus tentang makanan dari bahan dasar tepung berikut dengan seksama, carilah penyebab dan solusi dari masalah tersebut dan tuliskan !



Umpan Kasus



Sarah akan membuat kue kering untuk hari raya Idul Fitri, salah satunya kue semprit. Namun hasil kue Sarah yaitu tekstur kue yang padat dan cukup keras.

Penyebab

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

Solusi

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

LIVEWORKSHEETS