



LKM KREASI NUSANTARA

Jelajah Bahan, Karakteristik,
dan Teknik Pengolahan Kue Indonesia



Nama:

Kelas:

Kelompok:

Tanggal:

AKTIVITAS 1 - BANDINGKAN EMPAT BAHAN



Beras



Beras Ketan



Tepung Beras



Tepung Ketan



Lengkapi tabel berikut.

Aspek	Beras	Beras Ketan	Tepung Beras	Tepung Ketan
Bentuk				
Karakteristik				
Sifat terhadap air				
Tekstur yang dihasilkan				
Contoh produk				



Amati



Bandingkan



Hubungkan

AKTIVITAS 2 - MENGAPA BERBEDA?

?

STUDI KASUS

Dua kelompok membuat produk menggunakan bahan yang berbeda. Kelompok A menggunakan tepung beras, sedangkan kelompok B menggunakan tepung ketan. Setelah diberi air, adonan kelompok B terasa lebih lengket dan elastis dibandingkan adonan kelompok A.

KELOMPOK A

→ Tepung Beras



KELOMPOK B

→ Tepung Ketan



BAHAN



SIFAT



TEKSTUR



PRODUK

1. Menurut materi, mengapa adonan tepung ketan lebih lengket dan elastis?



2. Apa hubungan sifat tersebut dengan produk seperti klepon?



3. Jika tepung ketan diganti seluruhnya dengan tepung beras, apakah tekstur yang dihasilkan akan sama? Jelaskan.





Aktivitas 3

Uji Pemahamanmu

Bacalah setiap pernyataan. Beri tanda centang pada kolom Benar atau Salah. Diskusikan pernyataan yang menurut kelompok masih membingungkan.

Pernyataan	Benar	Salah
1. Tepung beras dan tepung ketan selalu menghasilkan tekstur yang sama.	☐	☐
2. Beras ketan sering digunakan pada kue yang memiliki tekstur lengket.	☐	☐
3. Santan dapat menambah rasa gurih pada kue Indonesia.	☐	☐
4. Daun pandan dapat memberikan aroma pada kue.	☐	☐
5. Semua kue Indonesia harus diolah dengan cara dikukus.	☐	☐
6. Teknik pengolahan dapat memengaruhi tekstur hasil kue.	☐	☐
7. Jumlah air tidak perlu diperhatikan saat membuat adonan.	☐	☐
8. Pemilihan bahan sebaiknya disesuaikan dengan karakteristik produk yang ingin dibuat.	☐	☐



Pilih satu pernyataan yang menurut kelompok paling penting. Jelaskan alasan kelompok memilih pernyataan tersebut.



AKTIVITAS 4.A - ANALISIS PRODUK

A. Lemper



B. Klepon



C. Arem-arem



D. Putu Mayang



Produk	Bahan utama	Teknik pengolahan	Karakteristik yang diharapkan
Lemper			
Klepon			
Arem-arem			
Putu Mayang			

Bahan



Teknik



Tekstur





AKTIVITAS 4.B - ANALISIS PRODUK

A. Bakcang



B. Wingko Babat



C. Clorot



D. Jipang



Produk	Bahan utama	Teknik pengolahan	Karakteristik yang diharapkan
Bakcang			
Wingko Babat			
Clorot			
Jipang			

Bahan



Teknik



Tekstur





AKTIVITAS 5 – STUDI KASUS



KLEPON MUDAH PECAH

Sebuah kelompok membuat klepon. Adonan dapat dibentuk, tetapi ketika direbus, beberapa klepon pecah sehingga gula merah keluar ke dalam air.



MASALAH

CARI PENYEBAB

TENTUKAN SOLUSI

SIMPULKAN

1. Menurut kalian, apa yang perlu diperhatikan ketika membuat adonan dari tepung ketan?



2. Mengapa penggunaan air perlu diperhatikan?



3. Apa yang dapat dilakukan agar adonan lebih mudah dibentuk dan tidak mudah pecah?



4. Tuliskan kesimpulan kelompok.



Aktivitas 6 – Pilih Teknik yang Tepat

Petunjuk

Hubungkan teknik pengolahan dengan contoh kue Indonesia dan karakteristik hasil yang diharapkan.



Teknik Pengolahan	Contoh Kue Indonesia	Karakteristik Hasil	Alasan Teknik Sesuai
 Mengukus			
 Merebus			
 Panggang			
 Menggoreng			

Pertanyaan Analisis

1. Mengapa teknik pengolahan harus disesuaikan dengan jenis bahan dan produk?

2. Apa perbedaan karakteristik kue yang direbus dan kue yang digoreng?

3. Apa pengaruh pengaturan waktu dan suhu terhadap hasil pengolahan?



Aktivitas 7 — Temukan Fungsi Bahan Tambah.



Pasangkan bahan tambahan dengan fungsi yang paling sesuai. Setelah itu, lengkapi tabel pengaruh bahan terhadap hasil kue.



Santan

A.

Memberikan rasa manis, warna kecekelatan, dan aroma khas pada kue.



Gula merah

B.

Sebagai bahan isian atau bahan utama kue, memberikan rasa khas, tekstur lembut setelah dimasak, serta menambah kandungan protein.



Garam

C.

Memberikan aroma harum khas pada kue dan dapat memberikan warna hijau alami jika diolah bersama bahan lain.



Daun pandan

D.

Melarutkan bahan, membantu membentuk adonan, dan membantu proses pemasakan.



Kelapa parut

E.

Memberikan rasa gurih, aroma khas, dan tekstur lebih lembut pada kue.



Air

F.

Memberikan warna hijau alami pada kue Indonesia, misalnya pada klepon dan dadar gulung.



Daun suji

G.

Memberikan rasa manis serta membantu membentuk karakteristik warna dan tekstur tertentu pada kue.



Kacang hijau kupas

H.

Menyeimbangkan rasa, memperkuat cita rasa bahan lain, dan mengurangi rasa manis yang berlebihan.



Gula pasir

L.

Memberikan rasa gurih, aroma kelapa, dan tekstur pada kue atau sebagai bahan taburan/isian.



Daun pisang

J.

Digunakan sebagai pembungkus atau alas kue, membantu menjaga bentuk dan kelembapan, serta memberikan aroma khas saat dipanaskan.

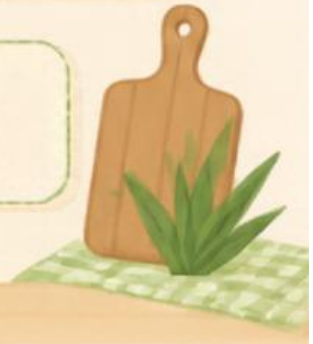




Aktivitas 8 Pecahkan Masalah di Dapur

Petunjuk

Bacalah setiap kasus, diskusikan penyebab masalah, prediksi akibatnya, dan tentukan solusi yang tepat.



Kasus 1 — Klepon Kurang Kenyal

Klepon dibuat menggunakan tepung beras sebagai pengganti tepung ketan. Kelompok pembuat berharap klepon tetap kenyal seperti biasanya.



Kasus 2 — Wajik Sulit Mengental

Wajik dimasak menggunakan santan terlalu banyak sehingga adonan membutuhkan waktu lebih lama untuk mengental.



Kasus 3 — Kue Cucur Tidak Sesuai Harapan

Kue cucur digoreng dengan suhu minyak yang tidak sesuai sehingga bentuk dan teksturnya tidak seperti yang diharapkan.

Kasus	Kemungkinan Penyebab	Dampak terhadap Hasil Kue	Solusi yang Disarankan
Kasus 1 — Klepon Kurang Kenyal			
Kasus 2 — Wajik Sulit Mengental			
Kasus 3 — Kue Cucur Tidak Sesuai Harapan			

Pertanyaan Lanjutan



1 Mengapa perubahan bahan atau proses dapat memengaruhi hasil akhir kue?

2 Bagaimana cara menentukan solusi yang paling tepat untuk masalah pengolahan?

3 Apa pelajaran yang dapat diambil agar kesalahan serupa tidak terulang?



Refleksi Perjalanan Belajarku

Petunjuk

Isi refleksi secara jujur berdasarkan pengalaman selama mengerjakan LKM. Tidak ada jawaban benar atau salah. Tuliskan pendapat menggunakan bahasa sendiri.



Refleksi Individu

1. Pengetahuan baru apa yang saya dapatkan tentang bahan dan teknik pengolahan kue Indonesia?

2. Aktivitas mana yang paling membantu saya memahami materi? Mengapa?

3. Bagian mana yang masih sulit saya pahami?

4. Bagaimana kontribusi saya dalam diskusi kelompok?

5. Apa yang akan saya lakukan agar lebih memahami materi pada pembelajaran berikutnya?

Penilaian Diri

- ☐ Saya masih membutuhkan bantuan.
- ☐ Saya mulai memahami materi.
- ☐ Saya sudah dapat menjelaskan materi dengan alasan yang tepat.

Pesan dan Target Belajarku Berikutnya



Setiap proses adalah kesempatan untuk belajar. Teruslah mencoba, berdiskusi, dan mengembangkan kreativitas dalam mengenal kekayaan kue Nusantara.

