1. Lembar Kegiatan Peserta Didik

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD-1)

Nama : .....

Kelas : .....

Observasi/Eksplorasi
Pangan Hewani Nusantara

a. Pengolahan Pangan Hewani Khas Daerah

Nama Produk	Khas Daerah	Bahan Dasar	Proses Pembuatan	Harga Jual

b. Produk Olahan Pangan Hewani Nusantara Sesuai Kearifan Lokal

1. Apa nama produk olahan pangan hewani khas daerahmu?
2. Bahan hewani apakah yang menjadi kearifan lokal daerahmu?
3. Bagaimana cara pengolahan produk hewani khas daerahmu?

LIVEWORKSHEETS

2. Bahan Bacaan

Mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan: Pengolahan mengharapkan agar satuan pendidikan mengembangkan berdasarkan konteks daerah-daerah yang ada di Nusantara dengan sumber daya alam yang tersedia di daerah peserta didik tinggal. Sebagai acuan, guru dapat melihat daerah-daerah mana yang dapat dijadikan contoh sebagai motivasi peserta didik dalam mengembangkan kearifan lokal.Kearifan lokal dari bahan pangan hewani dapat digali dan tentunya menyesuaikan daerahnya. Misalnya, sate padang terkenal khas dari Sumatra Barat.

Konteks Daerah

Sate Sapi Khas Padang



Gambar 3.2 Sate Padang

Sumber: Kemendikbudristek/Yenti (2022)

Sate padang merupakan makanan khas Minangkabau yang banyak dijual di berbagai tempat. Daging yang digunakan berasal dari sapi. Ciri khas sate padang memiliki kuah kental yang kaya rempah. Selain daging sapi, sate ini menggunakan daging sapi sebagai bahan utamanya, selain itu dapat juga menggunakan lidah, usus, dan jantung sapi. Penyajian sate padang ditemani dengan ketupat atau lontong.

Secara garis besar, pada kegiatan ini, peserta didik diajak mengenal bahan pangan hewani yang sering digunakan menjadi produk makanan khas daerah. Selanjutnya, peserta didik akan melakukan kegiatan praktik secara mandiri atau bersama kelompok untuk mencari tahu

LIVEWORKSHEETS

produk makanan khas daerah Nusantara yang ada di sekitar tempat tinggalnya. Peserta didik akan melakukan pencarian informasi secara mandiri dan kreatif dari berbagai sumber informasi baik melalui buku referensi, majalah, brosur, atau pun sarana internet.

Jenis-jenis bahan pangan hewani tentunya memiliki karakteristik yang berbeda satu sama lainnya. Berikut ini beberapa contoh bahan pangan hewani yang perlu dikenal dan dimengerti oleh peserta didik.

a. Daging

Daging merupakan bahan panganyang berasal dari bagian lunak padahewan yang melekat pada tulang dan dibungkus dengan kulit. Daging memiliki kandungan gizi protein dengan susunan asam amino lengkap.



Gambar 3.3 Daging
Sumber: Kemendikbudristek/Yenti (2022)

Menurut Purnomo (2012), pada umumnya daging mengandung sekitar 75% air, 18% protein, 3% lemak, 1,5% senyawa nitrogen bukan protein serta vitamin dan mineral dalam jumlah sedikit.

Daging dapat berupa daging sapi, kambing, ayam, atau daging bebek. Pada pengolahan pangan Nusantara, daging biasanya diolah menjadi sate padang, coto makassar, isian sosis solo, rendang padang, rawon malang, atau soto betawi, dan lainnya

b. Ikan

Ikan merupakan sumber protein yang lebih mudah diserap tubuh dibandingkan dengan daging sapi karena susunan asam amino pada ikan lebih sederhana. Protein dalam ikan bermanfaat untuk peremajaan



Gambar 3.4 Ikan
Sumber: Kemendikbudristek/Yenti (2022)

jaringan di dalam tubuh dan sebagai sumber energi untuk bergerak. Pada pengolahan pangan Nusantara, salah satu contoh pengawetan

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS

ikan adalah ikan cakalang yang diolah menjadi cakalang fufu khas Manado, mangut khas Yogyakarta, arsik khas Tapanuli, sop ikan jantung pisang khas Palu, atau gabus pucung khas Jakarta.

c. Susu

Susu merupakan cairan berwarna putih yang dihasilkan dari kelenjar mamalia seperti sapi dan kambing dengan cara pemerahan. Susu memiliki kandungan gizi lengkap seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral. Pada pengolahan pangan Nusantara, susu biasanya diolah menjadi *dadiah* atau *yoghurt* khas Minang, dangke khas Sulawesi Selatan, tahu atau dodol susu dari Lembang.



Gambar 3.5 Susu
Sumber: Kemendikbudristek/Yenti (2022)

d. Telur

Telur merupakan salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan, dan susu. Telur yang biasa dikonsumsi manusia di antaranya adalah telur ayam, bebek, dan telur puyuh. Pada pengolahan pangan Nusantara, telur biasanya diolah menjadi telur asin khas Brebes, kerak telor khas Betawi, telur balado khas Minang, dan rendang *talua* khas Payakumbuh.



Gambar 3.6 Telur Ayam
Sumber: Kemendikbudristek/Yenti (2022)

Menurut Sulandari (2022), teknologi pengawetan memiliki beberapa teknik yang berbeda satu sama lainnya.

1. **Pengawetan Fisik**

    a) Pembekuan adalah pengawetan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air, contohnya sosis Solo *frozen*.

LIVEWORKSHEETS

b) Pengasapan adalah pengawetan makanan dengan memanfaatkan sumber panas dari asap hasil pembakaran kayu tertentu sehingga memberikan rasa dan aroma yang khas, contohnya cakalang fufu Manado.

2. Pengawetan Biologi

Fermentasi adalah pengawetan makanan dengan cara menambahkan mikroorganisme tertentu untuk mengubah karbohidrat menjadi alkohol dan karbon dioksida atau asam organik, contohnya *dadiah*/*yoghurt* khas Minang.

3. Pengawetan Kimia

Pengasinan adalah pengawetan makanan dengan cara menambahkan garam untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak, contohnya telur asin Brebes.



LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS