



UPPI

The
Education
University

APHP SMK Negeri 1 Kuningan
Universitas Pendidikan Indonesia

Produksi Pengolahan Hasil Nabati **Menerapkan Pengolahan Hasil Sereal**



AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
SMK NEGERI 1 KUNINGAN
2025

Materi PowerPoint

Uraian Singkat Materi

Serealialia seperti beras, jagung, gandum, dan quinoa merupakan bahan pangan pokok yang kaya akan karbohidrat kompleks, protein, dan serat (Suryani et al., 2021). Proses pengolahan yang tepat meliputi pengeringan, penggilingan, dan pengemasan sangat menentukan kualitas produk akhir. Sebagai contoh, gandum dengan kandungan gluten tinggi sangat cocok untuk pembuatan roti karena memberikan tekstur kenyal, sedangkan beras yang bebas gluten lebih sesuai untuk produk bebas gluten seperti kue tradisional (Purnomo, 2020). Pemilihan bahan baku berkualitas dan teknik pengolahan yang tepat tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga cita rasa dan daya simpan produk.

Aplikasi serealialia dalam industri pangan sangat beragam, mulai dari makanan pokok hingga produk olahan seperti keripik jagung dan bubur quinoa (Rahmawati & Nugroho, 2022). Namun, proses pengolahan yang tidak optimal seperti pengeringan tidak sempurna dapat menyebabkan penurunan kualitas produk akibat pertumbuhan jamur dan kehilangan nutrisi penting (Haryanto et al., 2019). Dengan memahami karakteristik setiap jenis serealialia dan teknik pengolahannya, kita dapat mengoptimalkan pemanfaatannya baik untuk kebutuhan sehari-hari maupun pengembangan usaha di bidang pangan.

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)



Menerapkan Pengolahan Hasil Sereal

KELOMPOK :

KELAS :

ANGGOTA :

PRODUKSI PENGOLAHAN HASIL NABATI
SMK NEGERI 1 KUNINGAN
2025

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

A. Nama Produk :

B. Penjelasan Produk :

C. Alat dan Bahan

Alat:

Bahan:

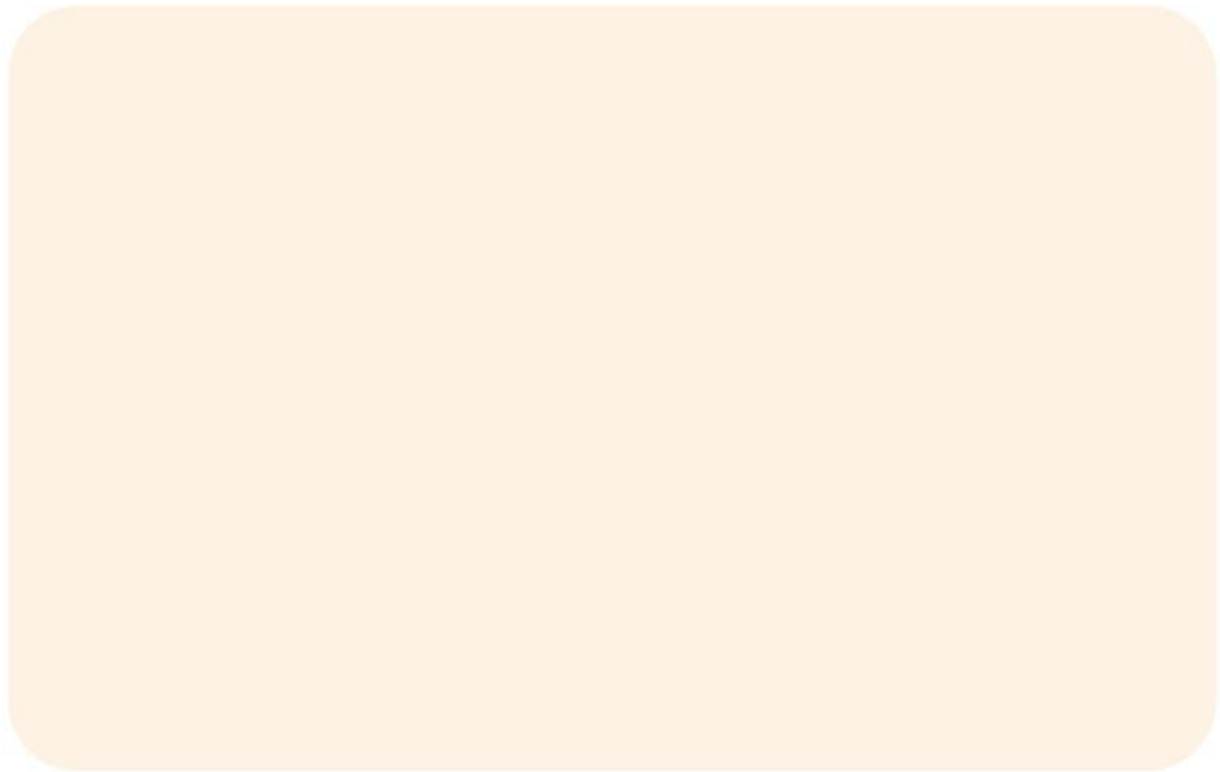
D. Langkah Kerja

E. Rancangan Anggaran Biaya

F. Hasil pengamatan

Bentuk	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa

G. Kesimpulan



H. Daftar Pustaka

1. Haryanto, B., Sari, P., & Wijaya, A. (2019). Pengaruh Teknik Pengeringan terhadap Kualitas Biji Sereal. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 45-53.
2. Purnomo, H. (2020). Karakteristik Gluten dan Aplikasinya dalam Industri Roti. Jurnal Agroindustri, 8(1), 22-30.
3. Rahmawati, D., & Nugroho, F. (2022). Inovasi Produk Olahan Sereal untuk Pangan Fungsional. Jurnal Gizi dan Pangan, 15(3), 112-120.
4. Suryani, A., Setiawan, B., & Pratiwi, R. (2021). Potensi Sereal Lokal sebagai Sumber Pangan Alternatif. Jurnal Ilmu Pertanian, 24(2), 67-75.