LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Pembuatan makanan Khas Lokal Karawang

(Surabi Hijau)

Nama Anggota:

- - Kelas/Kelompok: .....
- -
- -

A. 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.

B. Tujuan

1. Siswa dapat menelaah 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 mendesain *technology* tempat fermentasi sederhana
8. Siswa dapat menentukan topping dan mendesain *plating* yang menarik, higienis, ekonomis, dan ramah lingkungan
9. Siswa dapat menguji empat kriteria dengan 5 indikator keberhasilan produk surabi hijau
10. Siswa dapat memperbaiki langkah kerja pembuatan surabi hijau apabila terjadi kegagalan

LIVEWORKSHEETS

Kegiatan 2

A. Mari membuat Surabi Hijau Khas Karawang

Buatlah surabi hijau khas Karawang secara berkelompok. Untuk itu, bacalah secara teliti perintah yang tertulis pada LKPD.

B. Alat dan Bahan

Pembuatan surabi hijau khas Karawang menggunakan alat dan bahan yang berada dilingkungan sekitar dan beberapa mudah ditemukan. Contoh alat: wadah, sendok, gelas, pengaduk. Contoh bahan: Ragi instan, tepung terigu.

C. Prosedur Kerja

1. Perhatikan saat materi dijelaskan mengenai surabi hijau.
2. Buatlah kelompok yang terdiri atas 5-6 orang anggota kelompok.
3. Buatlah perencanaan pembuatan surabi hijau (langkah kerja dan alat bahan)
4. Buatlah produk surabi hijau yang telah dirancang kelompok.
5. Lakukanlah diskusi bersama anggota kelompok.
6. Presentasikan hasil produk yang telah kelompok kalian buat.

D. Pembuatan Surabi Hijau Khas Karawang

Pahami Teks Permasalahan Berikut!

Memahami Teks permasalahan!Surabi hijau khas Karawang berasal dari Rengasdengklok (Nisa, 2022). Warna hijau pada surabi hijau khas Karawang ini menjadi pembeda yang paling mencolok dengan saus gula merah pandan dan gula merah durian. Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan menetapkan surabi hijau khas Rengasdengklok sebagai keterampilan dan kerajinan tradisional pada tahun 2017. Proses penetapan tersebut melalui sidang yang dilaksanakan pada tanggal 21-24 Agustus 2017 di Jakarta, di mana sebanyak 150 budaya, termasuk surabi hijau, ditetapkan sebagai WBTB Indonesia (Kemdikbud, 2017). Untuk itu, sebagai WBTB surabi hijau harus dijaga kelestariannya, namun pada saat ini menghadapi berbagai permasalahan yang mengancam kelestariannya.

Salah satu tantangan utama adalah menurunnya minat masyarakat, terutama generasi muda, yang lebih memilih makanan modern dan cepat saji. Selain itu, persaingan dengan kuliner dari luar daerah semakin ketat, membuat surabi hijau kurang populer di pasar kuliner lokal. Faktor lain yang turut mempengaruhi adalah keterbatasan bahan baku alami, seperti daun suji yang digunakan sebagai pewarna hijau alami, serta minimnya inovasi dalam penyajian dan pemasaran. Jika tidak ada upaya pelestarian dan pengembangan, surabi hijau berisiko tergeser dan semakin sulit ditemukan di Karawang. Pelestarian ini sangat penting, mengingat setelah penetapan surabi hijau sebagai salah satu makanan khas Karawang. Hal ini dapat dilakukan upaya dengan menginetgrasikan nilai-nilai kebudayaan pada proses pembelajaran.

1. Pada proses pembuatan surabi hijau diantaranya mengaktifkan ragi, pembuatan santan, pembuatan adonan, pembuatan ekstrak pewarna alami,

LIVEWORKSHEETS

proses ferementasi, pemanggangsn, pemberian topping, dan penyajian. Untuk mengetahui kualitas surabi hijau, membutuhkan bantuan kalian melakukan berbagai perlakuan pada bahan-bahan dan proses pembuatan surabi hijau. Berdasarkan permasalahan di atas, buatlah pertanyaan penelitian mengenai "pengaruh berbagai perlakuan pada pembuatan surabi hijau" **(kalian dibebaskan untuk menentukan berbagai perlakuan pada pembuatan surabi hijau).**
Pertanyaan penelitian (Rumusan Masalah)

2. Buatlah jawaban sementara (hipotesis) untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah kalian buat!

3. Tentukan variabel yang terlibat dalam percobaan kalian!
   a. Variabel bebas:

   b. Variabel terikat:

4. Tuliskan salah satu ayat pada kitab suci yang berkaitan dengan mikroorganisme! (sesuai kepecayaan masing-masing)

LIVEWORKSHEETS

5. Uraikanlah secara singkat mengenai surabi hijau yang akan kalian kerjakan dengan bahan-bahan yang akan digunakan!

Surabi Hijau Khas Karawang

6. Pada pembuatan surabi hijau, tuliskan alat dan bahan yang akan kalian gunakan pada tabel berikut ini!

Tabel 1. Daftar Bahan pada Pembuatan Surabi Hijau

No.	Bahan	Jumlah	Kegunaan

LIVEWORKSHEETS

Tabel 2. Daftar Alat pada Pembuatan Surabi Hijau

No.	Alat	Jumlah	Kegunaan

LIVEWORKSHEETS

7. Buatlah langkah kerja pembuatan surabi hijau yang akan kalian lakukan menggunakan diagram alur pada kolom berikut ini!

Gambar 2. Desain Langkah Kerja Pembuatan Surabi Hijau

8. Buatlah rancangan wadah proses fermentasi pada pembuatan surabi hijau yang akan kalian lakukan pada kolom di bawah ini.

Gambar 3. Rancangan Wadah Fermentasi

LIVEWORKSHEETS

9. Dokumentasikan teknologi atau alat yang kalian gunakan untuk memanggang surabi hijau!

10. Buatlah desain plating surabi hijau yang menarik, higienis, ekonomis dan ramah lingkungan!

LIVEWORKSHEETS

11. Buatlah tabel hasil percobaan berdasakan variabel yang kalian gunakan, dengan memperhatikan aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, topping, dan plating pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Hasil Pembuatan Surabi Hijau

*Jika terdapat kegagalan, maka evaluasi langkah-langkah penelitian dan dilakukan pembuatan ulang surabi hijau

12. Buatlah Penjelasan berdasarkan Tabel 2 hasil percobaan di atas!

LIVEWORKSHEETS

13. Jawablah Pertanyaan Diskusi Berikut!
    1. Apakah proses fermentasi mempengaruhi kualitas surabi yang dihasilkan?

    2. Apakah hasil tekstur, rasa, warna dan aroma dari surabi hijau yang dihasilkan telah sesuai dengan harapan dan kriteria keberhasilan?

    3. Apa tantangan terbesar dalam pembuatan surabi hijau dan bagaimana cara mengatasinya?

14. Setelah selesai melakukan langkah-langkah pembuatan surabi hijau, dokumentasikan hasil produk surabi hijau beserta topping dan plating pada kolom di bawah ini!

Dokumentasi Produk sebelum *topping* dan *plating*	Dokumentasi Produk setelah *topping* dan *plating*

LIVEWORKSHEETS

15. Tuliskan tiga karakteristik produk surabi hijau yang baik dan benar menurut para ahli!
    1.
    2.
    3.

16. Berdasarkan karakteristik tersebut, menurut kalian apakah produk surabi hijau yang kalian buat telah sesuai dengan rencana kalian? Jika tidak sesuai, bagaimanakah langkah kalian dalam memperbaikinya?

17. Buatlah kesimpulan berdasarkan hasil hipotesis yang telah di buat!

LIVEWORKSHEETS

Daftar Pustaka:

Yusuf, A., & Damayanti, E. R. (2023). Pengaruh Food Quality dan Food Image Terhadap Food Satisfaction (Survei pada Pelanggan Sorabi Hijau Rengasdengklok Kabupaten Karawang Tahun 2023). *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(2), 248-260.

Jurnalposmedia. (2015). Surabi Hijau Rengasdengklok Menuai Kesuksesan. Diakses dari https://jurnalposmedia.com/surabi-hijau-rengasdengklok-menuai-kesuksesan/

Budaya Indonesia. (2017). Serabi Hijau Khas Rengasdengklok, Karawang. Diakses dari https://budaya-indonesia.org/serabi-hijau-khas-rengasdengklok-karawang

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2017). *Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2017*. Diakses dari https://repositori.kemdikbud.go.id/5010/

Silahkan Tambahkan

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

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

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

LIVEWORKSHEETS