

Produksi Pengolahan Hasil Nabati **Menerapkan Pengolahan Hasil Serealia**



AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN
SMK NEGERI 1 KUNINGAN
2025

Materi PowerPoint

Uraian Singkat Materi

Serealia, atau biji-bijian, merupakan kelompok tanaman pangan dari famili Poaceae (Gramineae) yang dibudidayakan untuk diambil bijinya sebagai sumber karbohidrat. Biji serealia kaya akan karbohidrat kompleks, serat pangan, vitamin B, mineral seperti zat besi dan magnesium, serta sejumlah kecil protein dan lemak (Fiqriansyah dkk, 2021). Jenis-jenis serealia sangat beragam dan tersebar luas di berbagai belahan dunia, masing-masing dengan karakteristik dan nilai gizi yang unik. Beberapa jenis serealia yang paling umum dikonsumsi antara lain padi, jagung, gandum, sorgum, barley, oat, dan quinoa.

Klasifikasi serealia dapat dilakukan berdasarkan berbagai kriteria, salah satunya adalah berdasarkan kandungan gluten. Gandum, barley, dan rye termasuk dalam kelompok serealia yang mengandung gluten, protein yang memberikan elastisitas pada adonan dan penting dalam pembuatan roti (Mustofa dkk, 2017). Di sisi lain, padi, jagung, sorgum, oat termasuk dalam kelompok serealia bebas gluten (Winiastri, 2021). Padi tumbuh subur pada suhu hangat dan membutuhkan banyak air, kondisi yang umumnya terpenuhi di wilayah tropis. Jagung juga merupakan tanaman yang adaptif terhadap berbagai kondisi iklim hangat dan memiliki siklus pertumbuhan yang relatif singkat, menjadikannya pilihan yang baik untuk daerah tropis dan subtropis.

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)



Menerapkan Pengolahan Hasil Serealia

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:

- Timbangan
- Mangkuk
- Sendok
- Baskom
- Gelas Ukur
- Mixer
- Proofer
- Scrap
- Rollingpin
- Loyang
- Wajan
- Spatula
- Saringan
- Gunting
- Plastik Segitiga
- Kemasan

Bahan A:

- 500 gr Tepung Protein Tinggi
- 10 gr Ragi
- 70 gr Gula Pasir
- 2 butir Telur
- 250 ml Susu

Bahan B:

- 60 gr Mentega
- 1 sdt Garam

D. Langkah Kerja

1. Campurkan semua bahan A ke dalam standing mixer, nyalakan speed rendah dan adon sampai kalis.
2. Masukkan bahan B dan ulen selama 15-20 menit hingga kalis elastis melalui windowpane test (adonan ditarik tidak mudah sobek).
3. Bulatkan adonan dan proofing selama 30 menit.
4. Buang udara, bagi adonan 35 gr, lalu rounding pastikan rapat dan proofing selama 15 menit.
5. Proofing kembali selama kurang lebih 20 menit.
6. Panaskan minyak dengan api kecil, masukkan bomboloni, jangan terlalu sering di balikkan.
7. Tunggu sampai bomboloni menjadi kurang keemasan, tiriskan.
8. Bolongi bagian tengah bomboloni menggunakan gunting, masukkan isian yang sudah disediakan.
9. Masukkan bomboloni yang sudah diberi isian ke dalam kemasan.
10. Bomboloni siap disajikan.

E. Rancangan Anggaran Biaya

F. Hasil pengamatan

Bentuk	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa

G. Kesimpulan

H. Daftar Pustaka

1. Fiqriansyah, W., Syam, R., & Rahmadani, A. (2021). Teknologi budidaya tanaman jagung (*Zea mays*) dan sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench).
2. Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. (2017). Pemanfaatan Sorghum sebagai Makanan Tradisi di daerah Mojopuro Wuryantoro Wonogiri Usage of Sorghum as Pastries in Mojopuro Wuryantoro Wonogiri. *Adi Widya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
3. Winiastri, D. (2021). Formulasi snack bar tepung sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) ditinjau dari uji organoleptik dan uji aktivitas antioksidan. *Jurnal inovasi penelitian*, 2(2), 751-764.