



LKM INOVASI

Analisis Bahan, Teknik Pengolahan,
dan Pengembangan Kue Nusantara



Nama :



Kelas :



Kelompok :



Tanggal :

RESEP



Ide Kreasi
Produk





Misi 1 — Mengungkap Karakteristik Bahan Utama



Tujuan: Menganalisis perbedaan karakteristik beras, beras ketan, tepung beras, dan tepung ketan serta pengaruhnya terhadap hasil produk.



Petunjuk: Amati informasi bahan yang telah dipelajari. Lengkap tabel dan jelaskan hubungan karakteristik bahan dengan hasil kue.



Beras



Beras ketan



Tepung beras



Tepung ketan



Aktivitas A – Lengkapi Tabel Analisis

Jenis Bahan	Karakteristik Bahan	Sifat Adonan atau Hasil Olahan	Contoh Produk	Alasan Pemilihan Bahan
Beras				
Beras ketan				
Tepung beras				
Tepung ketan				



Aktivitas B – Jawaban Singkat Analitis

1. Mengapa beras ketan cenderung menghasilkan tekstur lebih lengket dibandingkan beras biasa setelah dimasak?

2. Mengapa tepung beras tidak selalu dapat menggantikan tepung ketan dalam pembuatan klepon?

3. Jika seseorang ingin membuat kue dengan tekstur kenyal dan mudah dibentuk, karakteristik bahan apa yang perlu dipertimbangkan? Jelaskan alasannya.

Misi 2 – Menelusuri Hubungan Bahan dan Karakteristik Kue



Tujuan:

Menganalisis kesesuaian bahan utama dengan karakteristik produk kue Indonesia.



Aktivitas A – Drag and Drop atau Hubungkan Pasangan

Petunjuk: Pasangkan kartu bahan dengan produk yang sesuai.

KARTU BAHAN



Beras



Beras ketan



Tepung beras



Tepung ketan

KARTU PRODUK



Arem-arem



Lemper



Putu mayang



Klepon



Onde-onde



Wajik

KARTU KARAKTERISTIK

Berbentuk butiran yang dimasak hingga matang.

Menghasilkan tekstur pulen dan lengket.

Tepung yang dapat digunakan untuk membentuk adonan kue.

Cenderung menghasilkan adonan yang kenyal dan lengket.

Alasan (tuliskan untuk setiap pasangan)



Beras



Beras ketan



Tepung beras



Tepung ketan



Aktivitas B – Analisis Perbandingan

1. Lemper dan klepon sama-sama dapat memiliki tekstur yang kenyal atau lengket, tetapi menggunakan bentuk bahan yang berbeda. Analisis bagaimana bentuk bahan tersebut memengaruhi proses pembuatannya.

2. Mengapa pemilihan bahan tidak cukup hanya berdasarkan ketersediaan bahan di dapur?

3. Jika tepung ketan diganti dengan tepung beras dalam suatu resep, aspek apa saja yang perlu dievaluasi sebelum produk dibuat?



Misi 3 — Menyelidiki Peran Bahan Tambahan



Tujuan

Mengevaluasi pengaruh bahan tambahan terhadap rasa, aroma, tekstur, dan proses pengolahan kue Indonesia.

Aktivitas A — Hubungkan Bahan dan Pengaruhnya

Pasangkan setiap bahan dengan fungsi yang paling sesuai, kemudian jelaskan bahwa pengaruh bahan juga bergantung pada jumlah dan cara pengolahannya.

Kartu Bahan



Santan



Gula merah



Garam



Daun pandan



Kelapa parut



Air

Kartu Fungsi atau Pengaruh

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

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

Memberikan aroma harum khas pada kue

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

Menyeimbangkan rasa, memperkuat cita rasa bahan lain

Memberikan rasa gurih, aroma kelapa, dan tekstur pada kue.

Aktivitas B — Benar atau Salah?

Pernyataan	Benar	Salah	Alasan
Penggunaan santan yang lebih banyak selalu membuat semua kue menjadi lebih baik.			
Perubahan jumlah air dapat memengaruhi konsistensi adonan.			
Daun pandan dapat memengaruhi aroma produk.			
Gula merah hanya berfungsi memberikan rasa manis dan tidak memengaruhi warna.			
Jumlah bahan tambahan perlu disesuaikan dengan karakteristik produk yang dibuat.			

Aktivitas C — Analisis Singkat

1 Apa kemungkinan dampak penggunaan santan terlalu banyak pada pembuatan wajib?

2 Bagaimana perubahan jumlah air dapat memengaruhi pembentukan adonan klepon?

3 Mengapa penambahan bahan harus mempertimbangkan fungsi dan karakteristik bahan utama?





Misi 4 — Memilih Teknik yang Paling Tepat



TUJUAN

Mengevaluasi hubungan antara bahan, teknik pengolahan, dan karakteristik hasil kue Indonesia.

AKTIVITAS A — Hubungkan Teknik dengan Produk

TEKNIK



Mengukus



Merebus



Menggoreng



Memasak dengan santan dan gula hingga mengental



Merendam beras ketan sebelum dimasak

PRODUK ATAU PROSES



Beras ketan sebelum dikukus

Alasan:



Cucur

Alasan:



Wajik

Alasan:



Klepon

Alasan:



Lemper

Alasan:

AKTIVITAS B — Analisis Pernyataan

PERNYATAAN	BENAR	SALAH	ALASAN
Waktu perendaman dapat memengaruhi proses pematangan beras ketan.	☐	☐	
Teknik menggoreng dan merebus menghasilkan karakteristik permukaan yang sama.	☐	☐	
Pengaturan suhu minyak dapat memengaruhi bentuk dan tekstur kue cucur.	☐	☐	
Wajik perlu dimasak hingga campuran bahan mencapai kekentalan yang sesuai.	☐	☐	
Semua jenis adonan kue dapat menggunakan teknik pengolahan yang sama tanpa penyesuaian.	☐	☐	

AKTIVITAS C — Jawaban Analitis

Mengapa beras ketan perlu dipersiapkan dengan baik sebelum dikukus?

Jika sebagian beras ketan sudah pulen tetapi sebagian lainnya belum matang, apa kemungkinan penyebabnya dan bagaimana memperbaiki proses berikutnya?

Mengapa teknik pengolahan perlu disesuaikan dengan sifat bahan dan karakteristik hasil yang diinginkan?



Misi 5 – Dua Kue, Dua Strategi Pengolahan



Ketan Serikaya

VS



Ode-ode

AKTIVITAS A - TABEL PERBANDINGAN

Aspek Analisis	Kue Berbahan Beras Ketan	Kue Berbahan Tepung Ketan
Nama produk		
Karakteristik bahan utama		
Bahan tambahan		
Persiapan bahan		
Teknik pengolahan		
Tekstur hasil		
Potensi masalah		
Cara mencegah masalah		



Kesimpulan Perbandingan





Misi 6 – Investigasi Kegagalan di Dapur



PETUNJUK

Baca setiap kasus. Tentukan kemungkinan penyebab, dampak terhadap hasil, dan solusi yang didukung alasan.

Kasus 1 – Klepon Mudah Retak

Saat membuat lempeng, adonan mudah retak ketika dibentuk. Ketika direbus, sebagian gula merah keluar dari adonan.



Kasus 2 – Ketan Tidak Matang Merata

Kelompok membuat lempeng. Sebagian beras ketan sudah pulen, tetapi sebagian lainnya masih keras.



Kasus 3 – Wajik Sulit Mengental

Wajik dimasak menggunakan santan terlalu banyak sehingga proses pemasakan berlangsung lebih lama dan tekstur akhir belum sesuai harapan.



Kasus 4 – Kue Cucur Tidak Sesuai Harapan

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



TABEL INVESTIGASI

Kasus	Kemungkinan Penyebab	Hubungan Penyebab dengan Karakteristik Bahan atau Teknik	Dampak terhadap Produk	Solusi yang Disarankan	Alasan Solusi
1					
2					
3					
4					



Misi 7 – Dari Masalah Menjadi Inovasi



Contoh fokus pengembangan:

- ✓ Perbaikan tekstur.
- ✓ Penyesuaian ukuran atau bentuk.
- ✓ Variasi isian atau rasa.
- ✓ Penggunaan warna alami.
- ✓ Perbaikan penyajian atau kemasan.
- ✓ Pengendalian proses pengolahan.

Aktivitas A — Analisis Peluang

Nama produk	Karakteristik tradisional yang harus dipertahankan	Masalah atau peluang pengembangan	Penyebab atau alasan	Ide inovasi	Dampak yang diharapkan	Risiko yang perlu diperhatikan

Aktivitas B — Benar atau Salah: Uji Ide Inovasi

Pernyataan	Benar	Salah	Alasan
Inovasi kue tradisional harus selalu mengubah bahan utamanya.			
Perubahan bentuk atau penyajian dapat menjadi inovasi tanpa menghilangkan identitas produk.			
Penambahan warna atau isian perlu mempertimbangkan kecocokan rasa dan karakteristik produk.			
Produk yang terlihat menarik pasti memiliki tekstur dan rasa yang baik.			
Ide inovasi sebaiknya dievaluasi berdasarkan manfaat, kemungkinan penerapan, dan kesesuaian dengan karakteristik produk.			

Aktivitas C — Rekomendasi Kelompok

Sketsa Produk atau Ilustrasi Ide Inovasi





Misi 8 – Tantangan Kreasi Kue Nusantara



Petunjuk:

Gunakan hasil analisis dari aktivitas sebelumnya untuk menyusun satu rencana pengembangan produk. Rencana harus realistis dan tetap mempertimbangkan identitas kue Indonesia yang dipilih.



Aktivitas A – Rancangan Produk

Nama kue Indonesia.	
Bahan utama dan alasan pemilihannya.	
Bahan tambahan dan fungsinya.	
Karakteristik hasil yang ingin dicapai.	
Teknik pengolahan yang dipilih.	
Tahapan proses yang paling menentukan keberhasilan.	
Masalah yang mungkin muncul.	
Solusi untuk mengatasi masalah.	
Bentuk inovasi yang diusulkan.	
Cara mengevaluasi keberhasilan produk.	



Aktivitas B – Hubungkan Keputusan dengan Alasannya

Keputusan	Alasan Berdasarkan Karakteristik Bahan	Dampak yang Diharapkan	Risiko atau Hal yang Perlu Diperhatikan
Pemilihan bahan utama			
Pemilihan bahan tambahan			
Pemilihan teknik pengolahan			
Perubahan atau inovasi produk			

Aktivitas C – Pertanyaan Tantangan



Refleksi Mandiri – Menilai Proses dan Hasil Belajarku



Bagian A – Refleksi Pemahaman

1. Konsep apa yang paling membantu saya memahami hubungan antara bahan, teknik pengolahan, dan karakteristik kue?

2. Pada aktivitas mana saya paling banyak menggunakan kemampuan analisis? Jelaskan alasannya.

3. Masalah pengolahan apa yang sekarang dapat saya analisis lebih baik dibandingkan sebelumnya?

4. Apa perbedaan antara menebak penyebab masalah dan menyimpulkan penyebab berdasarkan karakteristik bahan?

Bagian B – Evaluasi Diri

- ☐ Saya masih perlu memperdalam cara menganalisis penyebab masalah.
- ☐ Saya sudah dapat menghubungkan karakteristik bahan dengan teknik pengolahan.
- ☐ Saya sudah dapat mengusulkan solusi dan menjelaskan alasan berdasarkan materi.

Bagian C – Target Selanjutnya

Hal yang paling saya kuasai:

Hal yang masih perlu saya perbaiki:

Strategi belajar yang akan saya lakukan:

Ide yang ingin saya kembangkan berikutnya:

“Inovasi yang baik dimulai dari pemahaman, dikembangkan melalui analisis, dan diperkuat dengan alasan yang tepat.”