



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,
PENDIDIKAN DASAR DAN PENDIDIKAN MENENGAH
DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS
2020



Modul Pembelajaran SMA

Prakarya dan Kewirausahaan



KELAS
XII



**SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN KHAS DAERAH
YANG DIMODIFIKASI
DARI BAHAN NABATI DAN HEWANI**

PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN KELAS XII

PENYUSUN

**Fauziah Asri Latifah, S.Si, M.Pd
SMA N 13 Semarang**

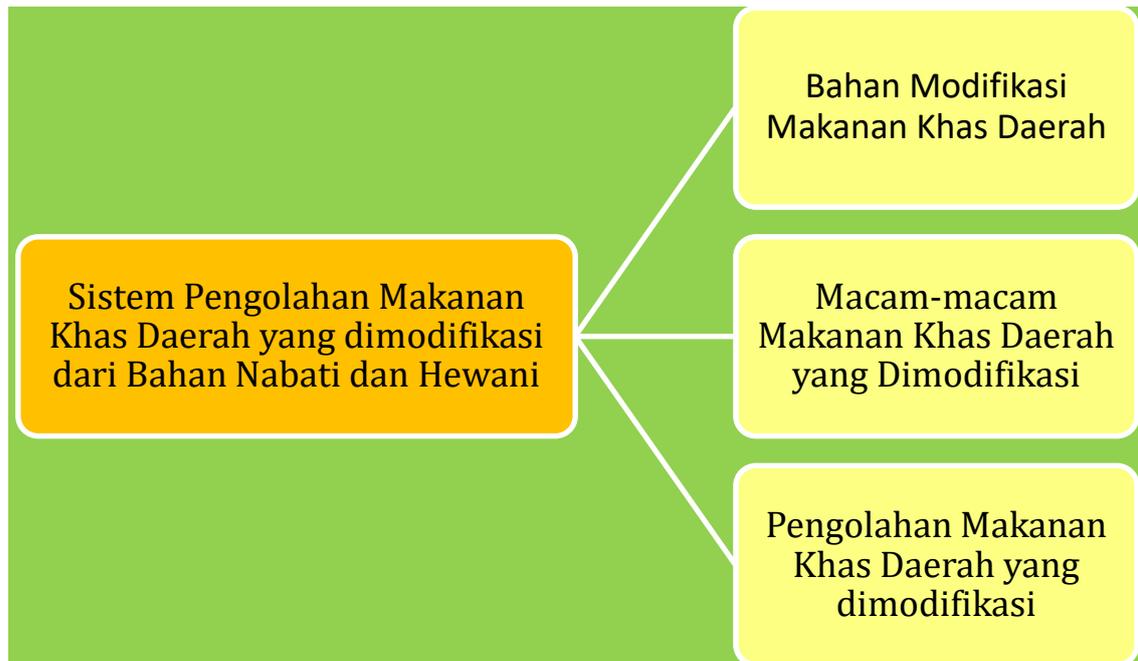
DAFTAR ISI

PENYUSUN	ii
DAFTAR ISI	iii
GLOSARIUM	iv
PETA KONSEP	v
PENDAHULUAN	1
A. Identitas Modul	1
B. Kompetensi Dasar	1
C. Deskripsi Singkat Materi	1
D. Petunjuk Penggunaan Modul	2
E. Materi Pembelajaran	2
KEGIATAN PEMBELAJARAN 1	3
A. Tujuan Pembelajaran	3
B. Uraian Materi	3
E. Latihan Soal	9
F. Penilaian Diri	10
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2	11
A. Tujuan Pembelajaran	11
B. Uraian Materi	11
C. Rangkuman	16
D. Penugasan Mandiri	16
E. Latihan Soal	16
F. Penilaian Diri	18
DAFTAR PUSTAKA	22

GLOSARIUM

- Bahan baku utama : bahan yang paling banyak penggunaannya pada sebuah produk
- Bahan hewani : bahan makanan yang berasal dari hewan
- Bahan nabati : bahan makanan yang berasal dari tumbuhan
- Bahan tambahan pangan (BTP) : bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk memperbaiki sifat atau bentuk produk pangan
- Modifikasi : Cara merubah sebuah bentuk sebuah barang dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkanan fungsi aslinya

PETA KONSEP



PENDAHULUAN

A. Identitas Modul

Mata Pelajaran	: Prakarya dan Kewirausahaan
Kelas	: XII
Alokasi Waktu	: 2 x Pertemuan
Judul Modul	: Sistem Pengolahan Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi dari Bahan Nabati dan Hewani

B. Kompetensi Dasar

- 3.2 Menganalisis sistem pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat
- 4.2 Mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan pangan nabati dan hewani berdasarkan daya dukung yang dimiliki oleh daerah setempat

C. Deskripsi Singkat Materi

Indonesia merupakan negara yang kaya akan ragam budaya dan tradisi. Setiap daerah mempunyai ciri khas-nya masing-masing, termasuk ragam makanan khas setiap daerah. Kondisi geografis yang berbeda-beda setiap daerah menyebabkan hasil bumi juga berbeda, sehingga menyebabkan jenis makanan khas setiap daerah juga mempunyai ciri khas yang berbeda pula.

Seiring dengan pesatnya laju perkembangan jaman, makin banyak jenis makanan modern serta makanan internasional bermunculan dan mulai bersaing dengan makanan khas daerah. Banyak orang mulai meninggalkan mengkonsumsi makanan khas daerah dan beralih dengan makanan modern karena beberapa alasan seperti kurang menarik, proses pembuatan rumit, bahan baku susah didapat, dsb. Oleh karena itu, perlu dilakukan modifikasi makanan khas daerah agar makanan khas daerah dapat diterima kembali di tengah moderinsasi kehidupan masyarakat.

Modifikasi makanan khas daerah tidak dapat dilakukan dengan asal-asalan. Perlu pertimbangan serta pengetahuan yang matang. Modul ini berisi materi tentang bahan untuk modifikasi makanan khas daerah, macam-macam modifikasi makanan khas daerah, serta pengolahan modifikasi makanan khas daerah. Semoga modul ini dapat menjadi salah satu pedoman kalian untuk belajar melakukan pengolahan modifikasi makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani.

D. Petunjuk Penggunaan Modul

Untuk mempelajari modul ini, silakan kalian perhatikan petunjuk berikut:

1. Modul ini terdiri dari 2 kegiatan pembelajaran, pelajari modul ini secara berurutan mulai dari kegiatan pembelajaran 1 lalu kegiatan pembelajaran 2.
2. Bacalah peta konsep, materi pelajaran, dan pahami isinya.
3. Setelah membaca dan mempelajari materi pembelajaran, kerjakan penugasan mandiri serta latihan soal.
4. Lakukan penilaian diri.
5. Kerjakan soal evaluasi di akhir materi.
6. Gunakan alat, bahan, dan media sesuai yang tercantum pada setiap penugasan.
7. Carilah referensi dari lingkungan sekitar kalian.
8. Mintalah bimbingan guru jika kalian merasakan kesulitan dalam memahami materi modul.
9. Jika kalian mampu menyelesaikan 75% dari semua materi dan penugasan maka dapat dikatakan TUNTAS belajar modul ini.

E. Materi Pembelajaran

Modul ini terbagi menjadi kegiatan pembelajaran dan di dalamnya terdapat uraian materi, contoh soal, soal latihan, dan soal evaluasi.

Pertama : Bahan Modifikasi Makanan Khas Daerah dan Macam-macam Modifikasi Makanan Khas Daerah

Kedua : Pengolahan Modifikasi Makanan Khas Daerah

KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

Bahan untuk Modifikasi dan Macam-macam Bentuk Modifikasi Makanan Khas Daerah

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran 1 ini diharapkan kalian dapat:

1. Menganalisis bahan-bahan untuk melakukan modifikasi makanan khas daerah
2. Menganalisis macam-macam bentuk modifikasi makanan khas daerah

B. Uraian Materi

1. Bahan untuk Modifikasi Makanan Khas Daerah

Bahan untuk modifikasi makanan khas daerah meliputi bahan baku atau bahan utama, bumbu, dan bahan tambahan pangan (BTP). Bahan tambahan pangan adalah bahan yang berfungsi untuk memperbaiki mutu produk yang diolah. Untuk memilih bahan baku dan bumbu sebaiknya kalian sesuaikan dengan bahan yang mudah kalian dapatkan di lingkungan sekitar kalian dan bahan tersebut tersedia dalam jumlah yang banyak.

a. Bahan Baku Utama

Bahan baku utama adalah bahan yang paling banyak penggunaannya pada sebuah produk. Bahan baku untuk modifikasi makanan khas daerah dapat berupa bahan nabati maupun bahan hewani. Berikut ini adalah contoh modifikasi makanan khas daerah pada bahan baku.

Tabel 1.1. Modifikasi Bahan Baku Makanan Khas Daerah

Makanan Khas Daerah	Bahan Baku	Modifikasi Bahan Baku	Alasan Modifikasi Bahan baku
Pempek	Ikan tengiri atau ikan gabus	Mengganti ikan tengiri dengan ikan lele	- Menggunakan jenis ikan yang lebih murah dan mudah didapatkan
		Mengganti ikan tengiri dengan nasi (biasa disebut pempek dos)	- Mengganti bahan hewani dengan bahan nabati. - Bahan baku lebih murah - Bahan baku mudah didapatkan
Rendang	Daging sapi	Mengganti daging sapi dengan paru sapi	- Harga paru sapi lebih murah dibandingkan daging sapi - Tekstur paru lebih lembut dibanding daging sapi - Cocok untuk segmen pasar pecinta jeroan
		Mengganti daging sapi dengan jamur tiram	- Harga jauh lebih murah - Tekstur lebih lembut - Cocok untuk segmen pasar vegetarian

Tabel di atas merupakan contoh modifikasi bahan baku makanan khas daerah. Dapatkah kalian memberikan contoh lain modifikasi bahan baku dari makanan khas daerah? Cobalah kalian isikan jawaban kalian pada tabel di bawah ini!

Nama Makanan Khas Daerah	Bahan Baku	Modifikasi Bahan Baku	Alasan Modifikasi Bahan baku

b. Bahan Tambahan Pangan

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk memperbaiki sifat atau bentuk produk pangan. Tidak setiap produk pangan, termasuk makanan khas daerah diharuskan menggunakan BTP, tetapi dapat ditambahkan dengan tujuan untuk memperbaiki mutu produk pangan. Beberapa jenis BTP adalah sebagai berikut:

- 1) Pemanis (sweetener)
- 2) Pembentuk gel (gelling agent)
- 3) Pengatur keasaman (Acidity regulator)
- 4) Pengawet (preservatif)
- 5) Pengembang (Raising agent)
- 6) Pengemulsi (emulsifier)
- 7) Penguat rasa (flavour enhancer)
- 8) Perisa (flavouring)
- 9) Pewarna (colour)

Tahukah kalian makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan menggunakan BTP? Berikut ini disajikan sebagian contoh makanan khas daerah yang dimodifikasi dengan menggunakan BTP.

Tabel 1.2 Contoh Modifikasi Makanan Khas Daerah Menggunakan BTP

Nama Makanan Khas Daerah	BTP yang digunakan	Alasan Modifikasi dengan BTP
Cireng	Perisa dan pewarna makanan (contoh rasa keju, rasa balado, rasa jagung)	Membuat rasa cireng yang biasanya hanya asin dan gurih menjadi lebih bervariasi rasanya. Penambahan rasa keju, jagung bakar, atau balado juga dapat secara langsung memberikan variasi warna pada cireng, dari yang warnanya putih menjadi kuning, orange, dan merah.

Klepon	Pewarna makanan	Membuat variasi klepon menjadi berwarna-warni sehingga lebih menarik dari segi penyajian (klepon pelangi)
Sirop markisa	Pemanis buatan	Untuk menambah rasa manis pada sirop

Penggunaan BTP pada produk makanan, termasuk makanan khas daerah tidak boleh sembarangan. Ada 3 hal yang diperhatikan dalam pembuatan BTP. Berikut ini adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan BTP untuk produk makanan:

- 1) Gunakan BTP yang ada ijinnya
- 2) Gunakan dalam jumlah yang dibolehkan
- 3) Gunakan jenis BTP yang sesuai dengan karakter produknya.

Penggunaan BTP yang tepat sesuai takaran batas aman akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan. Namun, penggunaan BTP yang tidak tepat atau melebihi takaran yang aman dapat membahayakan kesehatan.

2. Macam-macam Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi

Modifikasi makanan khas daerah beragam jenis dan contohnya. Bentuk modifikasi makanan khas daerah biasanya disesuaikan dengan tujuan modifikasi makanan khas daerah tersebut. Cobalah kalian perhatikan uraian berikut ini!

a. Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi dengan Variasi Rasa

Salah satu bentuk modifikasi makanan khas daerah dapat dilakukan dengan memberikan variasi rasa. Variasi rasa pada makanan khas daerah dapat dilakukan dengan cara membuat rasa yang berbeda dengan rasa asli makanan khas daerah tersebut.

Tabel 1.3. Contoh Modifikasi dengan Variasi Rasa Makanan Khas Daerah

Makanan Khas Daerah	Modifikasi Rasa
Lumpia rebung	Lumpia jamur Lumpia ikan Lumpia kepiting Lumpia aneka sayur Lumpia udang
Telur asin	Telur asin bakar Telur asin pedas Telur asin panggang Telur asin pindang
Bakpia isi kacang hijau	Bakpia keju Bakpia coklat Bakpia durian Bakpia ubi ungu Bakpia green tea
Bika ambon	Bika ambon rasa pandan Bika mabon rasa moca Bika ambon rasa keju

b. Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi dengan Variasi Bentuk

Makanan khas daerah dapat dimodifikasi menjadi bentuk yang berbeda, meskipun demikian, modifikasi ini dapat dilakukan tanpa meninggalkan cita rasa asli dari makanan khas daerah tersebut.

Tabel. 1.4 Contoh Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi dengan Variasi Bentuk

Modifikasi Makanan Khas Daerah dengan variasi Bentuk	Gambar
<p>Burger Rendang:</p> <p>rendang yang biasanya hanya digunakan sebagai lauk, disajikan dalam tampilan yang lebih modern</p>	 <p>Sumber: tokomesin.com Gambar 1.1. Burger Rendang</p>
<p>Cendol:</p> <p>Cendol yang biasa disajikan dalam bentuk minuman, dimodifikasi bentuknya dengan diolah menjadi puding cendol</p>	 <p>Sumber: gensindo.sindonews.com Gambar 1.2. Puding Cendol</p>
<p>Klepon:</p> <p>Klepon dimodifikasi dengan perpaduan cake.</p>	 <p>Sumber: gensindo.sindonews.com Gambar 1.3. Klepon Cake</p>
<p>Teri balado:</p> <p>Teri balado yang biasanya dijadikan lauk, dimodifikasi bentuk penyajian menjadi sushi teri balado</p>	 <p>Sumber: jajakanberdua.files.wordpress.com Gambar 1.4. Sushi Teri Balado</p>

c. Makanan Khas Daerah yang Dimodifikasi untuk Memperpanjang Usia Produk

Beberapa jenis makanan khas daerah bersifat mudah basi dan tidak tahan lama. Oleh karena itu, perlu dilakukan modifikasi untuk memperpanjang usia makanan khas daerah tersebut. Contohnya adalah dengan menambahkan bahan kimia seperti asam sitrat, dengan fermentasi, penggaraman, pemanisan, pengeringan, pendinginan dll. Contoh: Penambahan asam sitrat pada manisan buah agar lebih tahan lama.

d. Makanan Khas Daerah yang dimodifikasi Cara Pengolahannya

Beberapa jenis makanan khas daerah dimodifikasi cara pengolahannya. Contohnya adalah sebagai berikut:

- 1) Dadih merupakan minuman fermentasi dari susu kerbau khas Minangkabau, dapat dimodifikasi proses pengolahannya menjadi lebih higienis.
- 2) Bakpia khas Jogjakarta proses pengolahannya dengan cara dioven, sekarang ini banyak dikembangkan jenis bakpia yang dikukus.
- 3) Bandeng, dimodifikasi cara pengolahan dengan dipresto agar duri lunak dan bandeng lebih tahan lama.

e. Makanan Khas Daerah yang dimodifikasi Kemasannya

Pengemasan dilakukan untuk menyiapkan makanan khas daerah menjadi siap untuk didistribusikan, disimpan, dan dijual. Adanya kemasan dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran dan gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Dari segi promosi, kemasan berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli, oleh karena itu bentuk, warna, dekorasi, dari kemasan perlu diperhatikan dengan baik. Berikut ini adalah beberapa contoh modifikasi kemasan makanan khas daerah.

Tabel 1.4. Contoh Modifikasi Kemasan Makanan Khas Daerah

Makanan Daerah	Kemasan Konvensional	Modifikasi Kemasan
Gudeg	 Sumber: merahputih.com Gambar 1.5. Kemasan Besek	 Sumber: jogja.tribunnews.com Gambar 1.6. Gudeg Kemasan Kaleng
Jamu gendong	 Sumber: idntimes.com Gambar 1.7. Jamu Gendong	 Sumber: travelingyuk.com Gambar 1.8. Jamu Kemasan Botol

Telur Asin	 <p>Sumber: sophee.co.id Gambar 1.9 Kemasan Besek</p>	 <p>Sumber:rajasthanboardf.blogspot Gambar 1.10. Kemasan Kardus</p>
------------	--	--

Uraian di atas hanyalah sebagian kecil contoh modifikasi makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani. Cobalah kalian eksplorasi, berikanlah contoh bentuk-bentuk modifikasi makanan khas daerah yang kalian ketahui atau bahkan yang mungkin dapat kalian kembangkan sendiri.

C. Rangkuman

Bahan untuk modifikasi makanan khas daerah meliputi bahan baku atau bahan utama, bumbu, dan bahan tambahan pangan (BTP). Bahan tambahan pangan adalah bahan yang berfungsi untuk memperbaiki mutu produk yang diolah. Untuk memilih bahan baku dan bumbu sebaiknya kalian sesuaikan dengan bahan yang mudah kalian dapatkan di lingkungan sekitar kalian dan bahan tersebut tersedia dalam jumlah yang banyak.

Modifikasi makanan khas daerah beragam macamnya. Beberapa macam bentuk modifikasi makanan khas daerah adalah modifikasi dengan memberikan variasi rasa, bentuk, cara pengolahan, serta cara pengemasannya. Modifikasi makanan khas daerah ada kalanya juga dilakukan untuk memperpanjang masa simpan makanan khas daerah karena banyak jenis makanan khas daerah yang mudah basi.

D. Penugasan Mandiri (optional)

Lakukan pengamatan dan observasi di sekitar kalian. Lengkapi tabel berikut ini!

Sebutkan makanan khas daerah di sekitar kalian tinggal, kemudian jelaskan bentuk modifikasi yang sudah ada selama ini serta jelaskan pula bentuk modifikasi yang mungkin masih bisa dikembangkan tetapi belum dikembangkan oleh masyarakat.

Buatlah dalam buku catatan kalian dalam bentuk tabel seperti berikut ini!

Nama Makanan Khas Daerah	Bentuk Modifikasi yang Sudah Dikembangkan Masyarakat	Bentuk Modifikasi yang Ingin Kalian Kembangkan

E. Latihan Soal

Kerjakan soal berikut ini!

1. Jelaskan macam-macam bahan untuk modifikasi makanan khas daerah!
2. Jelaskan manfaat modifikasi bahan baku pada pengolahan makanan khas daerah?
3. Mengapa penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) pada pengolahan modifikasi makanan khas daerah harus sesuai aturan penggunaannya?
4. Sebutkan dan jelaskan beberapa contoh modifikasi bentuk makanan khas daerah!
5. Jelaskan kelebihan modifikasi kemasan makanan khas daerah jika dilihat dari sisi promosi!

Pembahasan Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 1

1. Bahan untuk modifikasi makanan khas daerah meliputi bahan baku atau bahan utama, bumbu, dan bahan tambahan pangan (BTP).
Bahan baku atau bahan utama berasal dari bahan pangan nabati dan hewani.
Bahan tambahan pangan adalah bahan yang berfungsi untuk memperbaiki mutu produk yang diolah, contohnya perasa, pengawet, pemanis, dan pengental makanan.
2. Modifikasi bahan baku ditujukan untuk beberapa alasan, di antaranya adalah untuk mengganti bahan baku yang lebih mudah di dapatkan di daerah setempat, untuk menghemat biaya bahan baku, serta untuk menyesuaikan dengan selera konsumen.
3. Agar dapat memberikan manfaat terhadap peningkatan mutu makanan khas daerah dan tidak membahayakan bagi kesetahatan, karena penggunaan yang tidak sesuai aturan dapat memberikan dampak yang tidak baik pada kesehatan.
4. Burger Rendang: yang biasanya hanya digunakan sebagai lauk, disajikan dalam tampilan yang lebih modern
Cendol: yang biasa disajikan dalam bentuk minuman, dimodifikasi bentuknya dengan diolah menjadi puding cendol
Teri balado: yang biasanya dijadikan lauk, dimodifikasi bentuk penyajian menjadi sushi teri balado
5. Untuk meningkatkan daya tarik konsumen agar membeli produk makanan khas daerah kita serta meningkatkan daya saing dengan usaha sejenis lainnya.

F. Penilaian Diri

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran 1 dengan baik	Ya	Tidak
2	Saya mampu menganalisis bahan untuk modifikasi makanan khas daerah	Ya	Tidak
3	Saya mampu menjelaskan modifikasi makanan khas daerah dengan variasi rasa	Ya	Tidak
4	Saya mampu menjelaskan modifikasi makanan khas daerah dengan variasi bentuk	Ya	Tidak
5	Saya mampu menjelaskan modifikasi makanan khas daerah dengan variasi cara pengolahan	Ya	Tidak
6	Saya mampu menjelaskan modifikasi makanan khas daerah dengan variasi kemasan	Ya	Tidak

Jika ada jawaban "**Tidak**", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "**Tidak**".

Jika semua jawaban "**Ya**", maka Anda dapat melanjutkan ke modul berikutnya.

KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

Pengolahan Modifikasi Makanan Khas Daerah dari Bahan Nabati dan hewani

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 2 ini, diharapkan kalian dapat melakukan pengolahan modifikasi makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani.

B. Uraian Materi

Pengolahan modifikasi makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani sangat bervariasi. Seperti telah dijelaskan pada kegiatan pembelajaran 1, modifikasi makanan khas daerah sangat beragam jenisnya, dan bahkan masih sangat bisa untuk kalian kembangkan lagi. Pada kegiatan pembelajaran 2 ini, hanya akan diuraikan beberapa contoh cara pengolahan modifikasi makanan khas daerah dari bahan nabati dan hewani.

1. Pengolahan Makanan Khas Daerah dengan Modifikasi Bahan Baku

Contoh yang akan diuraikan berikut ini untuk makanan khas daerah yang dimodifikasi bahan bakunya adalah pempek. Pada materi ini, akan dijelaskan cara pembuatan pempek dengan mengganti bahan baku ikan tenggiri dengan ikan lele.

Pempek Ikan Lele

Bahan:

- 1) 2000 gram ikan lele
- 2) 2 mangkok tepung kanji
- 3) 1 sendok teh garam
- 4) 1 bungkus penyedap rasa
- 5) 3 siung bawang putih
- 6) 1 mangkok air

Bahan isian:

3 buah telur, direbus terlebih dahulu, dibagi 4

Kuah cuko:

- 1) 250 gram gula jawa
- 2) 10 siung bawang putih
- 3) 2 buah asam jawa
- 4) 10 buah cabai rawit
- 5) 5 buah cabai merah
- 6) 2 sdm ebi
- 7) 1 sdm cuka

Cara Pembuatan:

- 1) Masukkan ikan, garam, bawang putih, campur rata
- 2) Masukkan tepung kanji aduk rata sampai kalis, jangan terlalu diaduk supaya tekstur tidak terlalu padat
- 3) Bentuk-bentuk pempek dan isikan telur, kemudian rebus selama 20 menit sampai mengapung, lalu siap digoreng
- 4) Cara membuat cuco: haluskan semua bahan dan masukkan gula jawa, rebus semua bahan hingga matang. Angkat lalu saring.



Sumber: Coockpad.com
Gambar 2.1 Pempek Lele

2. Pengolahan Modifikasi Makanan Khas Daerah dengan Variasi Rasa

Contoh pengolahan modifikasi makanan khas daerah dengan variasi rasa yang akan diuraikan berikut ini adalah bakpia dengan variasi rasa keju susu. Semakin menjamurnya usaha pengolahan bakpia di Jogjakarta, banyak produsen berlomba-lomba menginovasi bakpia. Bakpia yang dahulu hanya berisi kacang hijau, saat ini dimodifikasi aneka macam rasa.

Berikut ini adalah contoh cara pengolahan bakpia dengan modifikasi rasa keju dan susu.

Bakpia Isi Keju Susu

Bahan Kulit Luar Bakpia Isi Keju Susu

- 1) 150 gram tepung terigu protein sedang
- 2) 100 gram tepung terigu protein sedang
- 3) $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
- 4) 30 gram gula tepung
- 5) 60 gram mentega tawar
- 6) 125 gram air
- 7) Bahan Kulit dalam Bakpia Isi Keju Susu
- 8) 100 gram mentega tawar
- 9) 150 gram tepung terigu protein sedang

Bahan Isian Bakpia Isi Keju Susu

- 1) 50 gram susu bubuk
- 2) 65 gram mentega tawar
- 3) 50 gram keju parmesan
- 4) $\frac{1}{4}$ sendok teh garam
- 5) 100 gram keju cheddar parut

- 6) 200 gram gula cair
- 7) 100 gram tepung terigu

Cara pembuatan isian bakpia:

- 1) Kocok mentega, gula cair, dan garam, kocok sampai semuanya lembut
- 2) Tambahkan atau masukkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata
- 3) Tambahkan juga keju parmesan dan keju cheddar, aduk sampai merata
- 4) Dinginkan kurang lebih 15 menit dalam lemari es
- 5) Timbang isi masing-masing sebanyak 25 gram. Bentuk bulat isi tersebut lalu timbang lagi.

Cara pembuatan kulit bakpia:

- 1) Campurkan bahan untuk kulit luar
- 2) Tambahkan air sedikit demi sedikit. Lalu uleni sampai adonan kalis
- 3) Masukkan mentega tawar. Uleni sampai adonan menjadi licin
- 4) Dinginkan selama 15 menit. Timbang adonan masing-masing sebanyak 30 gram. Jika sudah sisihkan.
- 5) Campurkan tepung terigu dan mentega tawar yang sudah disiapkan untuk kulit dalam. aduk sampai merata
- 6) Timbang adonan masing-masing 15 gram bentuk bulat
- 7) Pipihkan adonan kulit luar, lalu letakkan adonan dalam. Rapatkan, kemudian bentuk bulat.
- 8) Giling tipis adonan bentuk bulat, lalu beri isian bakpia yang telah dibuat. Bentuk bulat, selanjutnya pipihkan dan simpan di atas loyang yang sudah diolesi margarin.
- 9) Kerat bagian atas adonan menggunakan cutter
- 10) Oven adonan selama 15 menit dengan suhu 180 derajat celcius hingga setengah matang atau coklat kekuningan.
- 11) Balikkan bakpia, dan oven kembali selama 20 menit sampai benar-benar matang.
- 12) Bakpia siap dihidangkan.



Sumber: selerarasa.com
Gambar 2.2. Bakpia Rasa Keju Susu

3. Pengolahan Modifikasi Makanan Khas Daerah dengan Variasi Bentuk

Makanan khas daerah dapat dimodifikasi menjadi berbagai macam bentuk yang berbeda. Salah satunya adalah dimodifikasi dengan tampilan lebih modern. Contoh yang akan diuraikan berikut ini adalah pizza rendang. Pizza rendang merupakan perpaduan makanan khas Padang dengan Italia.

Pizza Rendang

Bahan Rendang

- 1) 250 gram daging sapi
- 2) 6 siung bawang merah
- 3) 3 siung bawang putih
- 4) 1 ruas kunyit sebesar ibu jari
- 5) ½ ruas jahe sebesar ½ ibu jari
- 6) 1 buah lengkuas
- 7) 10 buah cabai rawit merah
- 8) 5 buah cabai kriting
- 9) 250 gram santan kental
- 10) 2 gelas air putih
- 11) 5 lembar daun salam
- 12) 1 buah sereh geprek
- 13) Jinten secukupnya
- 14) Gula dan garam secukupnya
- 15) Minyak secukupnya untuk menumis

Bahan Roti Pizza:

- 1) 500 gram tepung terigu
- 2) 1 sdt fermipan
- 3) 3 sdm minyak goreng kualitas baik
- 4) ½ sdm garam
- 5) 1 sdt gula
- 6) 350 ml air

Bahan Topping Pizza Selain Rendang:

- 1) Keju mozzarella parut
- 2) Bawang bombai
- 3) Keju cheddar
- 4) Oregano
- 5) Saos sambal

Cara Pembuatan:

- 1) Potong daging dan cuci bersih
- 2) Haluskan bumbu rendang (bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, lengkuas, cabe rawit merah, cabai kriting)
- 3) Tumis bumbu yang dihaluskan saat minyak sudah panas, kemudian masukkan gula, garam, jintan bubuk, pala bubuk secukupnya beserta daun salam dan daun sereh. Ketika bumbu sudah mulai wangi masukkan santan sambil diaduk kemudian masukkan daging. Masak hingga empuk dan bumbu agak pekat.

- 4) Adonan roti pizza : masukkan tepung, ragi, gula, garam, minyak goreng, dan air kemudian uleni adonan hingga kalis dan tidak lengket. Lalu adonan roti dibanting dalam wadah berulang kali. Proses selanjutnya adonan ditutup dengan kain lap dan tunggu kurang lebih 20 menit hingga adonan mengembang sempurna.
- 5) Setelah adonan roti pizza terlihat mengembang, maka adonan bisa dibentuk di loyang pizza yang diolesi dengan mentega.
- 6) Beri topping pizza awalnya dengan bumbu rendang dan pinggirannya diberi saus sambel kemudian ditaburi dengan keju mozzarella, keju ceddar, bawang bombay iris, dan oregano. Kemudian taruh daging rendang yang dipotong atau disuwir di atasnya.
- 7) Panaskan oven terlebih dahulu pada suhu 250 derajat Celcius dan gunakan api atas bawah selama 15 menit sebelum masukkan pizza.
- 8) Oven selama 20 menit hingga pizza matang
- 9) Pizza siap dipotong dan dihidangkan



Sumber: Kaltimtribunnews.com
Gambar 2.3 Pizza Rendang

Berbagai uraian di atas, merupakan contoh pembuatan modifikasi makanan khas daerah. Tentunya dalam mengolah makanan kita tetap harus memperhatikan prinsip K3 (Keamanan, Kesehatan, dan Keselamatan Kerja). Berikut ini adalah beberapa hal yang dapat kalian lakukan saat melakukan pengolahan modifikasi makanan khas daerah di dapur:

1. Pastikan dapur atau tempat memasak serta peralatan memasak sudah dalam keadaan bersih
2. Jauhkan barang-barang yang mudah terbakar dari kompor (seperti kain lap, kertas, plastik, apalagi korek api)
3. Segera pel atau keringkan dengan kain tumpahan air atau minyak yang jatuh ke lantai.
4. Gunakan pisau yang tajam untuk memotong bahan makanan, hati-hati dalam menggunakannya.
5. Hati-hati saat menggunakan peralatan yang mudah pecah.
6. Bersihkan kembali peralatan setelah memasak.
7. Segera matikan kompor dan listrik setelah tidak digunakan.

Untuk menjaga kebersihan dan kualitas makanan yang kita buat, berikut ini adalah beberapa cara yang dapat kita lakukan saat mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi:

1. Cuci tangan sebelum mulai memasak dengan menggunakan sabun dan air mengalir
2. Pastikan bahan makanan dalam keadaan segar, tidak busuk atau kadularsa.
3. Cuci sayur, buah, ikan, atau bahan makanan lainnya dengan air mengalir sebelum dimasak
4. Letakkan potongan bahan makanan dalam wadah yang bersih
5. Gunakan celemek agar pakain kalian tidak mudah kotor
6. Cicip makanan dengan menggunakan sendok.
7. Hindari bersin atau batuk di depan makanan yang akan disajikan

Setelah mempelajari cara pengolahan beberapa contoh modifikasi makanan khas daerah, apakah kalian merasa tertarik untuk melakukan modifikasi? Sangat memungkinkan bukan, untuk kalian bisa lebih mengembangkan makanan khas daerah yang jumlah dan jenisnya sudah sangat beragam?

C. Rangkuman

Makanan khas daerah di Indonesia mempunyai jenis dan karakteristik yang sangat beragam. Saat ini banyak bentuk modifikasi makanan khas daerah yang telah dikembangkan masyarakat. Proses modifikasi pada makanan khas daerah tentunya didasarkan pada alasan tertentu. Cara pengolahan modifikasi makanan khas daerah juga sangat bervariasi. Oleh karena proses modifikasi merupakan suatu kegiatan pengembangan, maka modifikasi makanan khas daerah dapat menjadi sangat beragam cara jenisnya, tergantung dari daya inovasi dan kreasi pembuatnya. Seperti pada pengolahan makanan lainnya, pengolahan modifikasi makanan khas daerah tentunya juga harus memperhatikan prinsip K3.

D. Penugasan Mandiri

1. Lakukan pengamatan terhadap makanan khas daerah yang sudah dimodifikasi di sekitar kalian tinggal.
2. Jelaskan mengapa masyarakat di sekitar kalian tinggal melakukan modifikasi tersebut!
3. Tulislah resep dan langkah pembuatan dari modifikasi makanan tersebut
4. Lakukan modifikasi tambahan yang masih mungkin bisa kalian lakukan
5. Praktekkan di rumah kalian
6. Buatlah laporan tertulis di kertas folio, jika memungkinkan lengkapi dengan foto kegiatan kalian mengolah setiap langkah pengolahan modifikasi makanan daerah tersebut tersebut

E. Latihan Soal

1. Jelaskan cara pembuatan pempek lele!
2. Jelaskan tentang modifikasi yang dilakukan pada pizza rendang!
3. Jelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan bakpia keju susu!
4. Jelaskan bagaimana bagaimana menjaga keamanan dan keselamatan kerja saat melakukan pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi!
5. Semakin merebaknya kasus pandemi corona di seluruh dunia, memaksa kita semua untuk belajar hidup lebih higienis. Bagaimana cara menjaga kebersihan dan kualitas modifikasi makanan khas daerah yang kita buat agar kebersihannya terjaga?

Pembahasan Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 2

1. Cara pembuatan pempek lele:
 - 1) Masukkan ikan, garam, bawang putih, campur rata
 - 2) Masukkan tepung kanji aduk rata sampai kalis, jangan terlalu diaduk supaya tekstur tidak terlalu padat
 - 3) Bentuk-bentuk pempek dan isikan telur, kemudian rebus selama 20 menit sampai mengapung, lalu siap digoreng
 - 4) Cara membuat cuco: haluskan semua bahan dan masukkan gula jawa, rebus semua bahan hingga matang. Angkat lalu saring.

2. Pizza rendang merupakan jenis modifikasi bentuk. Rendang yang biasanya hanya disajikan dalam bentuk lauk, pada modifikasi ini rendang digunakan sebagai topping pizza yang merupakan makanan khas italia, sehingga bentuk tampilan rendang menjadi lebih modern.

3. Bahan Kulit Luar Bakpia Isi Keju Susu
 - 1) 150 gram tepung terigu protein sedang
 - 2) 100 gram tepung terigu protein sedang
 - 3) ½ sendok teh garam
 - 4) 30 gram gula tepung
 - 5) 60 gram mentega tawar
 - 6) 125 gram air
 - 7) Bahan Kulit dalam Bakpia Isi Keju Susu
 - 8) 100 gram mentega tawar
 - 9) 150 gram tepung terigu protein sedang

Bahan Isian Bakpia Isi Keju Susu

 - 1) 50 gram susu bubuk
 - 2) 65 gram mentega tawar
 - 3) 50 gram keju parmesan
 - 4) ¼ sendok teh garam
 - 5) 100 gram keju cheddar parut

4. Cara menjaga keamanan dan keselamatan kerja saat melakukan pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi!
 - 1) Memastikan dapur atau tempat memasak serta peralatan memasak sudah dalam keadaan bersih
 - 2) Menjauhkan barang-barang yang mudah terbakar dari kompor (seperti kain lap, kertas, plastik, apalagi korek api)
 - 3) Segera mengepel pel atau mengeringkan dengan kain, tumpahan air atau minyak yang jatuh ke lantai.
 - 4) Menggunakan pisau yang tajam untuk memotong bahan makanan, hati-hati dalam menggunakannya.
 - 5) Berhati-hati saat menggunakan peralatan yang mudah pecah.
 - 6) Membersihkan kembali peralatan setelah memasak.
 - 7) Segera mematikan kompor dan listrik setelah tidak digunakan.

5. Cara menjaga higienitas modifikasi makanan yang diolah:
 - 1) mencuci tangan sebelum mulai memasak dengan menggunakan sabun dan air mengalir
 - 2) memastikan bahan makanan dalam keadaan segar, tidak busuk atau kadaluarsa.

- 3) mencuci sayur, buah, ikan, atau bahan makanan lainnya dengan air mengalir sebelum dimasak
- 4) meletakkan potongan bahan makanan dalam wadah yang bersih
- 5) menggunakan celemek agar pakain kalian tidak mudah kotor
- 6) mencicip makanan dengan menggunakan sendok.
- 7) menghindari bersin atau batuk di depan makanan yang akan disajikan
- 8) Menggunakan masker saat memasak dan menghadirkan makanan

F. Penilaian Diri

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan jujur dan bertanggung jawab!

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Saya mampu mempelajari kegiatan pembelajaran II dengan baik	Ya	Tidak
2	Saya mampu menjelaskan cara pengolahan modifikasi beberapa makanan khas daerah	Ya	Tidak
4	Saya mampu mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani sesuai dengan resep dan langkah yang benar	Ya	Tidak
5	Saya mampu menerapkan prinsip K3 dan higiene saat mengolah makanan khas daerah yang dimodifikasi dari bahan nabati dan hewani	Ya	Tidak

Jika ada jawaban "**Tidak**", maka segera lakukan review pembelajaran, terutama pada bagian yang masih "**Tidak**".

Jika semua jawaban "**Ya**", maka Anda dapat melanjutkan ke modul berikutnya.

EVALUASI

Pilihlah satu jawaban yang paling benar dari pilihan jawaban a, b, c, d, atau e.

- Berikut ini adalah contoh modifikasi makanan khas daerah dari yang dimodifikasi bahan bakunya adalah....
 - Telur asin asap
 - Burger rendang
 - Jamu kemasan botol
 - Pempek lele
 - Puding cendol
- Perhatikan pernyataan berikut ini!
 - menggunakan BTP yang ada ijinnya
 - menggunakan BTP dalam jumlah yang dibolehkan
 - menggunakan jenis BTP yang sesuai dengan karakter produknya
 - menggunakan BTP yang banyak agar tampilan makanan sangat menarikPernyataan yang paling tepat terkait pemakaian BTP pada modifikasi makanan khas daerah adalah....
 - (1), (2), dan (3)
 - (1), (2), dan (4)
 - (2), (3), dan (4)
 - (3) dan (4)
 - (4) saja
- Bahan dasar pembuatan lumpia khas Semarang adalah rebung. Modifikasi isian lumpia yang dapat dilakukan untuk seorang vegetarian yang tidak menyukai rebung adalah...
 - Mengganti rebung dengan ikan
 - Mengganti rebung dengan kepiting
 - Mengganti rebung dengan udang
 - Mengganti rebung dengan ayam
 - Mengganti rebung dengan jamur tiram
- Bentuk variasi rasa yang dapat dilakukan untuk mengembangkan telur asin adalah...
 - Memberikan variasi telur asin asap
 - Memberikan variasi telur asin pedas
 - Memberikan variasi telur asin pindang
 - Mengganti telur bebek dengan telur ayam
 - Memberikan variasi telur asin oven
- Perhatikan gambar berikut ini!



Tujuan modifikasi kemasan pada jamu tradisional yang dahulu dijual dengan cara digendong keliling kampung dengan kemasan seperti gambar di atas adalah...

- Agar lebih praktis dan menarik minat konsumen
- Agar produk jamu lebih tahan lama
- Agar jamu menjadi lebih enak rasanya
- Agar jamu lebih manis rasanya
- Agar jamu tidak mudah basi

6. Makanan khas daerah berikut ini yang dapat dilakukan modifikasi agar proses pengolahannya lebih higienis adalah...
 - a. Dadih dari Minangkabau
 - b. Bika ambon dari Medan
 - c. Gudeg dari Yogyakarta
 - d. Asinan dari Bogor
 - e. Telur asin dari Brebes

7. Berikut ini adalah bahan yang tidak diperlukan dalam pengolahan bakpia keju susu adalah...
 - a. Tepung terigu
 - b. Mentega
 - c. Gula
 - d. Kacang hijau
 - e. Garam

8. Berikut ini yang tidak termasuk bahan untuk topping pizza rendang adalah...
 - a. Rendang
 - b. Tepung terigu
 - c. Keju mozzarella
 - d. Keju cheddar
 - e. Bawang bombai

9. Tujuan dari modifikasi pempek dengan menggunakan ikan lele adalah...
 - a. Ikan lele harganya lebih mahal dan mudah didapatkan
 - b. Ikan lele harganya lebih murah dan mudah didapatkan
 - c. Ikan lele bersifat musiman dan harganya murah
 - d. Ikan lele bersifat musiman dan harganya mahal
 - e. Ikan lele bersifat musiman, harga mahal, dan susah didapatkan

10. Berikut ini yang tidak termasuk cara dalam menjaga higienitas dari makanan khas daerah yang diolah, kecuali...
 - a. Mencuci tangan sebelum memasak
 - b. Menggunakan masker saat memasak maupun menghadirkan makanan
 - c. Mencuci sayur dan bahan dengan cara mencelupkan pada wadah/baskom
 - d. Menghindari berisik atau batuk di depan makanan yang disajikan
 - e. Bahan makanan dalam keadaan segar

KUNCI JAWABAN EVALUASI

1. D
2. A
3. E
4. D
5. A
6. A
7. A
8. B
9. B
10. C

Nilai = Jumlah Jawaban Benar X 10

DAFTAR PUSTAKA

Sugiyanto, dkk. 2019. *Prakarya dan Kewirausahaan Jilid 3 untuk SMA/ MA Kelas XII*. Jakarta: E book- Erlangga.

Werdhaningsih, Hendriana, dkk. 2018. *Prakarya dan Kewirausahaan Kelas XII*. Semarang: CV Bumi Pustaka

<https://segalaserbaserbi.blogspot.com/2020/04/karakteristik-makanan-khas-tiap-tiap.html>. Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 20.00.

<https://rsnas.kulonprogokab.go.id/detil/254/bahan-pangan-hewani-i>. Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 16.00

<https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/11-sumber-protein-nabati-terbaik/#gref>
<https://www.blanja.com/katalog/p/fnb/rendang-daging-sapi-uda-gembul-level-3-15724401> Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 19.00

<https://kaltim.tribunnews.com/2016/09/10/pizza-rendang-hmmm-pedasnya-berpadu-gurih-dan-renyah> Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 15.00

<https://cookpad.com/id/resep/202737-pempek-ikan-lele-gurih> Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 17.00

https://cookpad.com/id/step_attachment/images/27265a99c4111601 Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 15.00

https://id.wikipedia.org/wiki/Bakpia_Pathuk Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 15.00

<https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-bakpia-isi-keju-susu-yang-spesial-lezat-dan-nikmat>. Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 15.00

<https://www.pustakamadani.com/2019/10/3-teknik-pengolahan-makanan-khas-daerah.html> Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 15.00

<https://istanaumkm.pom.go.id/id/regulasi/pangan/penggunaan-btp> Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 15.00

<https://merahputih.com/post/read/ini-rekomendasi-makan-gudeg-lazis-di-jogja> Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 14.00

<https://jajakanberdua.files.wordpress.com/2015/06/sunti-ang-7.jpg>. Diakses tanggal 27 Oktober 2020 Pukul 17.00