



Direktorat Sekolah Menengah Pertama  
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini,  
Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI

Mata pelajaran

# PRAKARYA

Aspek Pengolahan

MODUL PEMBELAJARAN JARAK JAUH  
PADA MASA PANDEMI COVID-19  
UNTUK JENJANG SMP

KELAS  
**VIII**  
2020



**MODUL PEMBELAJARAN JARAK JAUH  
PADA MASA PANDEMI COVID-19  
UNTUK JENJANG SMP**



**Mata Pelajaran  
Prakarya (Aspek Pengolahan)  
Kelas VIII**

**Direktorat Sekolah Menengah Pertama  
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan  
Dasar, dan Pendidikan Menengah**

**Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI  
2020**

**Hak Cipta © 2020 pada Direktorat Sekolah Menengah Pertama  
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan  
Pendidikan Menengah - Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI**

Dilindungi Undang-Undang

MILIK NEGARA TIDAK DIPERDAGANGKAN
--------------------------------------

**Pengarah:**

Drs. Mulyatsyah, M.M  
(Direktur Sekolah Menengah Pertama)

**Penanggungjawab:**

Dra. Ninik Purwaning Setyorini, MA  
(Koordinator Bidang Penilaian)

**Modul 1**

**Merancang, Membuat, Menyajikan dan Mengemas Olahan Bahan Pangan  
Setengah Jadi dari Bahan Serealia, Kacang-Kacangan dan Umbi**

**Penulis:** Ulfa Fauziah, S.Pd.Gr (SMP Negeri 2 Katapang Kabupaten Bandung)

**Penelaah:** Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri Yogyakarta)

**Modul 2**

**Merancang, Membuat, Menyajikan Dan Mengemas Olahan Bahan Hasil  
Samping Dari Serealia, Kacang-Kacangan dan Umbi**

**Penulis:** Ulfa Fauziah, S.Pd.Gr (SMP Negeri 2 Katapang Kabupaten Bandung)

**Penelaah:** Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri Yogyakarta)

**Editor:**

Sudarwanti

**Desain dan Tata Letak:**

1. Renaldo Rizqi Yanuar, M.Pd
2. Choirul Abdul Jabar Malik, S.Pd
3. Muhammad Haris Fajar Rahmatullah, A.Md.Ak
4. Naufal Kurnia Sandy

**Desain Sampul:**

Freepik

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat-Nya, kami dapat melaksanakan salah satu tugas dan fungsi Direktorat Sekolah Menengah Pertama (SMP) yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 9 Tahun 2020, tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor: 45 Tahun 2019, tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, antara lain “pelaksanaan kebijakan penjaminan mutu di bidang penilaian pada sekolah menengah pertama” dan “fasilitasi penyelenggaraan di bidang penilaian pada sekolah menengah pertama”.

Sejalan dengan pelaksanaan tugas dan fungsi tersebut serta beberapa kebijakan dan regulasi terkait lainnya, khususnya kebijakan dan regulasi yang terkait dengan pelaksanaan pendidikan pada masa pandemi Covid-19, kami telah berhasil menyusun sejumlah modul dari sembilan mata pelajaran, yang disesuaikan dengan kebijakan kurikulum kondisi khusus dan pelaksanaan Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) pada masa pandemi Covid-19 untuk jenjang Sekolah Menengah Pertama (SMP). Selain itu, telah dihasilkan pula buku Pedoman Pengelolaan Pembelajaran Jarak Jauh jenjang SMP pada masa pandemi Covid-19. Penyiapan dokumen-dokumen tersebut dilakukan dalam rangka mendukung pelaksanaan kebijakan penjaminan mutu dan pemberian fasilitasi penyelenggaraan pendidikan, khususnya untuk jenjang SMP pada masa pandemi Covid-19 ini.

Besar harapan kami, agar dokumen-dokumen yang telah dihasilkan oleh Direktorat SMP bersama tim penulis yang berasal dari unsur akademisi dan praktisi pendidikan tersebut, dapat dimanfaatkan secara optimal oleh semua pihak terkait,

baik dari unsur dinas pendidikan kabupaten/kota, para pendidik, dan tenaga kependidikan, sehingga pada akhirnya dapat menjadi bagian alternatif yang dapat membantu sekolah dalam penyelenggaraan pendidikan.

Kami menyadari bahwa dokumen yang dihasilkan ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak, untuk perbaikan dan penyempurnaan lebih lanjut.

Kami menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya atas peran serta aktif dari berbagai pihak dalam penyusunan semua dokumen yang dikeluarkan oleh Direktorat SMP tahun 2020 ini. Secara khusus diucapkan terima kasih dan penghargaan kepada tim penyusun yang telah bekerja keras dalam menuntaskan penyusunan dokumen-dokumen tersebut.

Jakarta, September 2020

Direktur Sekolah Menengah Pertama,



Drs. Mulyatsyah, MM

NIP 19640714 199303 1 001

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
PENDAHULUAN .....	1
<b>MODUL 1 .....</b>	<b>3</b>
<b>PEMETAAN KOMPETENSI .....</b>	<b>4</b>
<b>PENGANTAR .....</b>	<b>5</b>
<b>KOMPETENSI DASAR .....</b>	<b>6</b>
<b>Pembelajaran 1 Menganalisis dan Membuat Rancangan Produk Pangan     dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi .....</b>	<b>6</b>
A. Tujuan Pembelajaran.....	6
B. Peran Guru dan Orangtua.....	7
C. Aktivitas Pembelajaran .....	7
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran.....	7
Aktivitas 2 Mengamati Olahan Pangan dari Bahan Setengah Jadi Dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi .....	8
Aktivitas 3 Mengidentifikasi Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang- kacangan dan umbi.....	18
Aktivitas 4 Mengamati Berbagai Jenis Olahan Pangan Dari Bahan Setengah Jadi Dari Sereal, Kacang-Kacangan Dan Umbi.....	20
Aktivitas 5 Menganalisis Jenis Olahan Pangan Dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi .....	22
Aktivitas 6 Merancang Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi .....	25
Aktivitas 7 Mengirimkan Tugas Pembelajaran.....	27
D. Latihan.....	27
E. Rangkuman.....	32
F. Refleksi.....	32
G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban .....	33

<b>Pembelajaran 2 Tahapan Pembuatan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi .....</b>	<b>36</b>
A. Tujuan Pembelajaran .....	36
B. Peran Guru dan Orang tua .....	36
C. Aktivitas Pembelajaran .....	37
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran .....	37
Aktivitas 2 Langkah-langkah Membuat Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi .	38
Aktivitas 3 Mencermati Rancangan yang sudah dibuat .....	43
Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan untuk Membuat Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi .....	43
Aktivitas 5 Menyiapkan Alat untuk Membuat Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi .	44
Aktivitas 6 Membuat Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi.....	44
Aktivitas 7 Menyajikan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi.....	44
Aktivitas 8 Mencatat Kegiatan dan Mendokumentasikan Pembuatan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi.....	44
Aktivitas 9 Mengirimkan Tugas Pembelajaran .....	46
D. Latihan .....	47
E. Rangkuman .....	51
F. Refleksi .....	51
G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban.....	52
<b>Pembelajaran 3 Menyajikan dan Mengemas Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi .....</b>	<b>55</b>
A. Tujuan Pembelajaran .....	55



B. Peran Guru dan Orangtua.....	55
C. Aktivitas Pembelajaran .....	56
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran.....	56
Aktivitas 2 Memahami Materi terkait Penyajian dan Pengemasan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi.....	56
Aktivitas 3 Membuat Rancangan Penyajian dan Pengemasan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi.....	60
Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan dan Alat untuk membuat Penyajian atau Kemasan.....	60
Aktivitas 5 Membuat Penyajian atau Kemasan .....	61
Aktivitas 6 Mencatat dan Mendokumentasikan Penyajian/Pengemasan Produk Pangan dari Bahan Setengah Jadi dari Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi .....	61
Aktivitas 7 Mengirimkan Tugas Pembelajaran.....	63
D. Latihan.....	63
E. Rangkuman .....	67
F. Refleksi .....	67
G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban.....	68
<b>EVALUASI.....</b>	<b>72</b>
 <b>MODUL 2 .....</b>	 <b>77</b>
<b>KOMPETENSI DASAR .....</b>	<b>78</b>
<b>Pembelajaran 1 Menganalisis dan Membuat Rancangan Produk Pangan dari Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi .....</b>	<b>78</b>
A. Tujuan Pembelajaran.....	78
B. Peran Guru dan Orangtua.....	79
C. Aktivitas Pembelajaran .....	79
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran.....	79

Aktivitas 2 Mengamati dan mengidentifikasi Hasil Samping dari Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi.....	80
Aktivitas 3 Memahami Materi tentang Hasil Samping dari Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi.....	82
Aktivitas 4 Menganalisis Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi.....	87
Aktivitas 5 Merancang Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi.....	90
Aktivitas 6 Mengirimkan Tugas Pembelajaran .....	91
D. Latihan .....	92
E. Rangkuman.....	95
F. Refleksi.....	96
G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban .....	96

## **Pembelajaran 2 Tahapan Pembuatan Produk Pangan dari Hasil Samping**

<b>Sayuran .....</b>	<b>99</b>
A. Tujuan Pembelajaran .....	99
B. Peran Guru dan Orang tua .....	99
C. Aktivitas Pembelajaran.....	101
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran .....	101
Aktivitas 2 Langkah-langkah Membuat Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi .....	102
Aktivitas 3 Mencermati Rancangan yang sudah dibuat .....	107
Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan untuk Membuat Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi .....	107
Aktivitas 5 Menyiapkan Alat untuk Membuat Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi .....	107
Aktivitas 6 Membuat Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi.....	107
Aktivitas 7 Menyajikan Produk Pangan dari Hasil Samping Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi.....	107

Aktivitas 8 Mencatat Kegiatan dan Mendokumentasikan Pembuatan Produk Pangan dari Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi.....	108
Aktivitas 9 Mengirimkan Tugas Pembelajaran.....	109
D. Latihan.....	110
E. Rangkuman .....	115
F. Refleksi .....	115
G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban.....	116

### **Pembelajaran 3 Menyajikan dan Mengemas Produk Pangan dari Hasil**

<b>Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi.....</b>	<b>119</b>
A. Tujuan Pembelajaran.....	119
B. Peran Guru dan Orangtua.....	119
C. Aktivitas Pembelajaran .....	120
Aktivitas 1 Memahami Tujuan Pembelajaran.....	120
Aktivitas 2 Memahami Materi terkait Penyajian dan Pengemasan Produk Pangan dari Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi.....	121
Aktivitas 3 Membuat Rancangan Penyajian dan Pengemasan Produk Pangan dari Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi.....	124
Aktivitas 4 Menyiapkan Bahan dan Alat untuk membuat Penyajian atau Kemasan.....	124
Aktivitas 5 Membuat Penyajian atau Kemasan .....	124
Aktivitas 6 Mencatat dan Mendokumentasikan Penyajian atau Pengemasan Produk Pangan dari Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi .....	124
Aktivitas 7 Mengirimkan Tugas Pembelajaran.....	126
D. Latihan.....	126
E. Rangkuman .....	130
F. Refleksi .....	130

G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan	
Jawaban .....	131
<b>EVALUASI .....</b>	<b>135</b>
<b>GLOSARIUM .....</b>	<b>141</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>143</b>

## PENDAHULUAN

Modul ini merupakan bahan ajar berseri yang dirancang untuk Anda gunakan dalam belajar mandiri. Modul ini akan membantu dan memberikan pengalaman belajar yang bermakna bagi Anda untuk mencapai kompetensi yang dituju secara mandiri.

Sebagai bahan ajar, unsur-unsur pokok modul ini terdiri atas (a) tujuan pembelajaran, (b) aktivitas pembelajaran, dan (c) evaluasi. Tujuan pembelajaran menjadi sasaran penguasaan kompetensi yang dituju dalam belajar. Aktivitas pembelajaran berupa aktivitas-aktivitas yang Anda akan lakukan agar memperoleh pengalaman-pengalaman belajar yang bermakna dalam mencapai tujuan pembelajaran. Evaluasi ialah proses penentuan kesesuaian antara proses dan hasil belajar dengan tujuan pembelajaran. Dalam hal ini, evaluasi bertujuan untuk memberikan latihan sekaligus mengukur tingkat ketercapaian kompetensi yang Anda peroleh sesuai dengan tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan pada bagian awal modul.

Modul ini menggunakan pendekatan belajar tuntas. Dalam hal ini Anda harus mencapai tingkat ketuntasan kompetensi tertentu sebelum Anda melanjutkan untuk pencapaian kompetensi selanjutnya pada modul berikutnya.

Belajar mandiri ialah proses belajar aktif yang Anda akan lakukan dengan menggunakan modul ini. Dalam belajar aktif tersebut dibutuhkan dorongan niat atau motif Anda untuk menguasai kompetensi yang telah ditetapkan pada bagian awal modul. Sasaran utama dalam belajar mandiri tersebut ialah Anda dapat memperoleh kompetensi yang telah ditetapkan serta memperoleh kemandirian dalam belajar.

Aktivitas pembelajaran dalam modul ini berpusat pada diri Anda, bukan pada guru maupun materi ajar. Artinya, Anda merupakan subjek yang aktif dan bertanggung jawab dalam pembelajaran Anda sendiri sesuai dengan kecepatan belajar Anda.

Strategi pembelajaran dalam modul ini memfasilitasi pengalaman belajar bermakna. Selain memperoleh kompetensi utama, yaitu kompetensi yang ditetapkan pada tujuan pembelajaran, Anda juga akan memperoleh pengalaman

belajar terkait dengan pengembangan karakter, literasi, berpikir kritis, kreativitas, kolaborasi, dan komunikasi efektif.

Modul ini juga dapat digunakan oleh orang tua Ananda secara mandiri untuk mendukung aktivitas belajar Ananda di rumah. Dukungan orang tua sangat diharapkan agar Ananda benar-benar memiliki kebiasaan belajar yang mandiri dan bertanggungjawab. Orang tua juga diharapkan menyediakan diri untuk berdiskusi dan terlibat dalam aktivitas belajar jika Ananda membutuhkannya.

Aktivitas-aktivitas belajar Ananda dalam modul ini ini sedapat mungkin memaksimalkan potensi semua sumber belajar yang ada di lingkungan sekitar Ananda. Amatilah dan manfaatkanlah.

Setiap aktivitas pembelajaran dapat disesuaikan dengan kondisi Ananda, orang tua, guru, sekolah, dan lingkungan sekitar. Bagaimana pun utamakan kesehatan. Jangan melakukan hal-hal yang membahayakan kesehatan diri sendiri, keluarga, guru, sekolah, dan lingkungan Ananda.

Tetap semangat dan selamat belajar!

# **MODUL 1**

## **MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIS, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

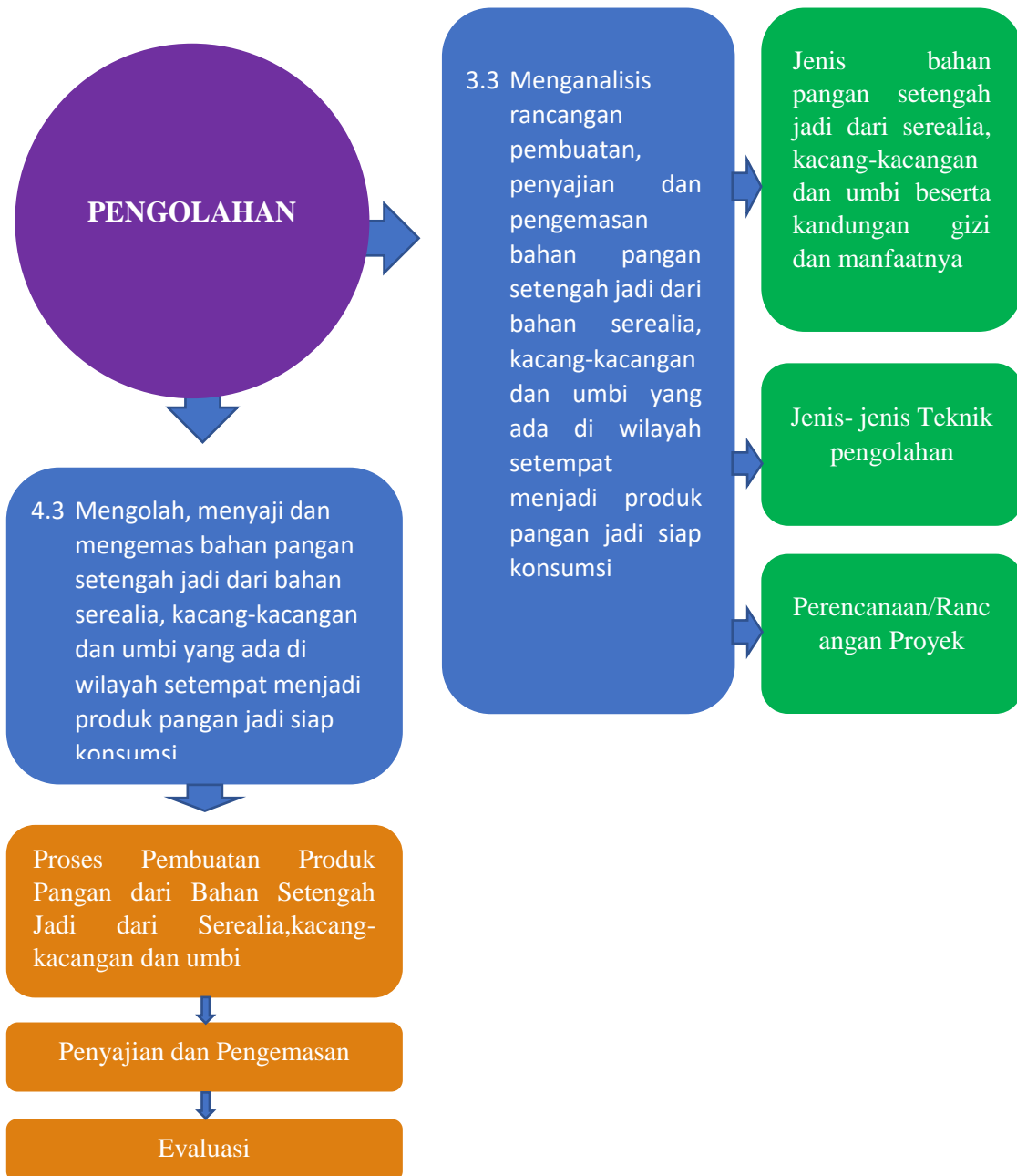
**Penulis:**

**Ulfa Fauziah, S.Pd.Gr (SMP Negeri 2 Katapang  
Kabupaten Bandung)**

**Penelaah:**

**Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri  
Yogyakarta)**

## PEMETAAN KOMPETENSI





## **PENGANTAR**

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan modul Prakarya (Pengolahan) untuk tingkat SMP. Mata Pelajaran Prakarya mempunyai peranan penting dalam mengembangkan potensi Ananda dalam proses penyiapan masa depannya. Modul ini bertujuan untuk membantu siswa dalam pembelajaran jarak jauh pada masa pandemi covid-19. Modul Prakarya (Pengolahan) untuk pembelajaran jarak jauh pada masa pandemi covid-19 ini memuat tentang berbagai aktivitas di setiap pembelajarannya yang berkaitan dengan kompetensi yang harus dikuasai siswa.

Modul Pembelajaran Prakarya (Pengolahan) kelas VIII ini terdiri dari dua unit modul dengan beberapa aktivitas pembelajaran. Modul dapat digunakan untuk pembelajaran pada semester gasal ataupun semester genap tergantung pemilihan aspek dan pelaksanaan kegiatan yang ditentukan oleh satuan pendidikan. Modul 1 berisi aktivitas-aktivitas yang akan membantu Ananda untuk mencapai kompetensi merancang, membuat, menyajikan dan mengemas olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi. Modul 2 berisi tentang aktivitas-aktivitas untuk pencapaian kompetensi merancang, membuat, menyajikan dan mengemas olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi.

Kami berharap bahwa modul ini juga dapat menambah referensi bagi siswa SMP dalam pembelajaran Prakarya (Pengolahan). Kami menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan modul ini. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan modul ini. Kami mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu proses penyelesaian modul ini. Semoga modul ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya para Ananda.

Bandung, September 2020

Penulis

# MODUL 1

## MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

MATA PELAJARAN PRAKARYA ASPEK PENGOLAHAN



Sumber gambar: <https://tinyurl.com/y2ezldv5>

### Kompetensi Dasar

- 3.3 Menganalisis rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.
- 4.3 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi.

### Pembelajaran 1

#### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran Ananda dapat:

1. Menganalisis produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri dan rasa ingin tahu.
2. Membuat rancangan produk olahan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah setempat menjadi produk pangan jadi siap konsumsi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

## **B. Peran Guru dan Orang Tua**

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan unit modul ini adalah

1. Memfasilitasi bahan ajar dan media pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan diterima serta dapat digunakan oleh siswa baik luring atau daring.
2. Memfasilitasi siswa berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung menggunakan media luring atau daring.
3. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan unit bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.

Peran orang tua terkait pembelajaran Ananda dalam menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Memastikan putra/putrinya siap untuk melakukan pembelajaran dengan unit kegiatan belajar mandiri ini.
2. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan bahan untuk pembuatan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi siap konsumsi seperti aneka tepung, gula, santan maupun bahan lainnya.
3. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan alat untuk pembuatan bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi siap konsumsi seperti kompor, panci, wajan, gelas, piring, maupun peralatan memasak lainnya.
4. Memastikan putra/putrinya dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung.
5. Berkoordinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran.

## **C. Aktivitas Pembelajaran**

### **Aktivitas 1**

Sebagai langkah persiapan pembelajaran Ananda melakukan:

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran.
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru.

3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8> tentang pesan Anak Indonesia untuk berkarya dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan Pembelajaran.

## **Aktivitas 2**

1. Baca dan simaklah dengan baik materi tentang aneka produk pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan

### **Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi Dari Bahan Serealialia, Kacang-Kacangan Dan Umbi Menjadi Produk Pangan Jadi Siap Konsumsi**

Indonesia dikenal sebagai salah satu pusat jajanan dunia dengan berbagai macam bentuk, rasa, dan teknik pengolahan serta memiliki keunikan karakteristik olahan masing-masing. Hal ini tentu perlu dipertahankan dan makin ditingkatkan kreativitas dalam mengolah hasil pangan, baik dari bahan dasar setengah jadi maupun bahan bakunya sendiri. Salah satu sektor yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan pertanian adalah industri pengolahan hasil pertanian (industri makanan). Pengembangan industri makanan diharapkan akan mampu memberikan nilai tambah terhadap produk pertanian, membuka kesempatan kerja, sumber devisa sekaligus menyediakan produk pangan yang makin beragam. Pengolahan makanan dengan memperhatikan gizi dan awet berhubungan erat dengan pemenuhan gizi masyarakat.

#### **A. Pengertian**

Pengolahan bahan pangan setengah jadi dari serealialia, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi siap konsumsi adalah mengolah produk pangan primer, baik yang diproduksi oleh rumah tangga, industri kecil, ataupun industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi menjadi makanan jadi yang siap konsumsi.

## B. Jenis

Mengolah pangan serealialia dan umbi menjadi produk olahan pangan setengah jadi dihasilkan jenis produk berbentuk potongan pipih tebal atau tipis, butiran besar dan butiran halus dengan teknik pengeringan. Produk olahan pangan setengah jadi ini berbentuk bahan baku kering yang selanjutnya menjadi bahan baku olahan industri rumah tangga maupun industri pabrik. Bahan pangan setengah jadi memiliki nilai ekonomi lebih tinggi karena dapat memiliki umur simpan yang lebih panjang dan dapat diolah secara cepat sesuai kebutuhan.

Berikut ini akan diuraikan jenis makanan khas Indonesia yang dihasilkan dari penggunaan bahan baku olahan bahan pangan setengah jadi dari serealialia, kacang-kacangan dan umbi :

### 1. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk tebal atau tipis

Produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari serealialia antara lain kerupuk gendar, rengginang, emping jagung, kerupuk bawang, bihun, dan mie.



Kerupuk gendar

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yx92hdn8>



Rengginang

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y674uz43>



Emping jagung

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y3hxzndu>



Kerupuk bawang

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yy4emnmz>



Bihun

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yyo63oa4>



Mie

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y524we5a>

Produk pangan setengah jadi bentuk pipih tebal atau tipis dari umbi antara lain kerupuk tette, keripik singkong, sawut/gaplek ubi jalar, gaplek ubi kayu, dan kentang beku.



Kerupuk tette  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y69auo14>



Kecimpring singkong  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y22n4tyb>



Sawut ubi jalar  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y213j9d5>



Gaplek singkong  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yxlr8lwr>



Kentang beku  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yyk4svc8>



Keripik singkong  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y3sgnm93>

## 2. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari bahan sereal adalah beras/beras instan, beras jagung, jagung pipil kering dan beku, aneka butiran oat, aneka pasta, beras/biji sorgum.



Beras instan  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y2audlhb>



Beras jagung  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yy8mp8w>



Jagung pipil kering  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yxpf3mat>



Oat

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y66o6rel>



Aneka pasta

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yyk4svc8>



Beras sorgum

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y5mb8z53>

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran besar dari umbi adalah tiwul instan dan beras singkong



Tiwul instan

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yxea42rf>



Beras singkong

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yyk38k3h>

3. Olahan pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus

Produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari serealialia yaitu tepung beras, tepung jagung/maizena, tepung terigu, dan tepung sorgum. Sedangkan, produk pangan setengah jadi dengan bentuk butiran halus dari umbi yaitu tepung ubi jalar, tepung tapioka, tepung talas, dan tepung kentang.



Tepung beras  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y3c34jdz>



Tepung Maizena  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y37cr8zt>



Tepung terigu  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y6zcojru>



Tepung sorgum  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yy7e9hqu>



Tepung ubi jalar ungu  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y259e6qa>



Tepung tapioka  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y365ujkl>



Tepung talas  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y2kmlko>



Tepung kentang  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y37n3fyk>



### C. Kandungan dan Manfaat Zat Gizi

Makanan dibutuhkan manusia untuk kelangsungan hidupnya, proses pertumbuhan, mengganti sel-sel yang rusak, dan persediaan energi, agar proses-proses biokimiawi dalam tubuh tetap berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini menunjukkan bahwa manusia memerlukan zat gizi dari makanan dalam jumlah tertentu untuk kelangsungan hidupnya.

Kata gizi berasal dari bahasa Arab “*ghidza*” yang artinya makanan. Oleh karena itu, kita harus dapat membedakan pengertian antara bahan makanan dan zat makanan/zat gizi/nutrisi. Zat makanan adalah satuan nutrisi yang menyusun bahan makanan tersebut. Bahan makanan disebut juga komoditas pangan dalam perdagangan, yaitu bahan-bahan makanan yang dibeli, dimasak, dan disusun menjadi hidangan.

Ada enam macam zat gizi yang diperlukan manusia yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air.

Berdasarkan kegunaannya bagi tubuh zat gizi dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok sebagai berikut :

1. Kelompok zat gizi penghasil tenaga (karbohidrat).

Bahan makanan yang mengandung karbohidrat antara lain dapat diperoleh dari beras, jagung, gandum, roti, mie, makaroni, bihun, kentang, singkong, ubi, talas, umbi-umbian, tepung-tepungan, gula, dan minyak.

2. Kelompok zat gizi pembangun sel (protein).

Protein dapat diperoleh dari daging, ayam, kelinci, telur, ikan, udang, susu, serta kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe.

3. Kelompok zat gizi pengatur dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Zat pengatur banyak terdapat dalam sayur-sayuran yang berwarna kuning, jingga, dan merah, serta buah-buahan.

#### D. Teknik Pengolahan

Teknik dasar pengolahan bahan pangan dibedakan menjadi dua yaitu Teknik Pengolahan panas basah (*Moist Heat*) dan Teknik Pengolahan panas kering (*Dry Heat Cooking*).

##### 1. Teknik Pengolahan Pangan Panas Basah (*Moist Heat*)

Teknik pengolahan makanan panas basah (*Moist Heat*) adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Teknik pengolahan panas basah ini meliputi:

###### a. Teknik Merebus (*Boiling*)

Teknik merebus (*boiling*) adalah mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih. Cairan yang digunakan dapat berupa air, kaldu, atau susu.

###### b. Teknik Merebus Menutup Bahan Pangan (*Poaching*)

Teknik *poaching* ialah cara memasak bahan makanan dalam bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil di bawah titik didih ( $92^{\circ} - 96^{\circ}\text{C}$ ). Bahan makanan yang *dipoach* ini adalah bahan makanan yang lunak atau lembut dan tidak memerlukan waktu lama dalam memasaknya seperti buah – buahan, sayuran, telur dan ikan.

###### c. Teknik Merebus dengan Sedikit Cairan (*Braising*)

Teknik *braising* adalah teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan (kira – kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan–lahan. Efek dari *braising* untuk menghasilkan bahan makanan yang lebih lunak dan aroma yang keluar menyatu dengan cairannya.

###### d. Teknik Menyetup/Menggulai (*Stewing*)

*Stewing* (Menggulai/menyetup) adalah mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya dan direbus dengan cairan yang berbumbu dan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang.

e. Teknik Mengukus (*Steaming*)

Teknik mengukus (*steaming*) adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Sebelum mengukus bahan makanan, alat pengukus yang sudah berisi air harus dipanaskan terlebih dahulu hingga mendidih dan mengeluarkan uap, baru masukkan bahan makanan pada steamer atau pengukus.

f. Teknik Mendidih (*Simmering*).

Teknik simmering adalah teknik memasak bahan makanan dengan saus atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu, kemudian api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama.

g. Teknik Mengetim

Teknik mengetim adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan dua buah panci yang berbeda ukuran. Salah satu panci berukuran lebih kecil. Cara ini memang memerlukan waktu yang lama, seperti membuat nasi tim dan cokelat.

2. Teknik Pengolahan Pangan Panas Kering (*Dry Heat Cooking*)

Teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*) adalah mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Yang termasuk teknik pengolahan pangan panas kering, sebagai berikut:

a. Teknik Menggoreng dengan Minyak Banyak (*Deep Frying*)

*Deep frying* adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam sehingga memperoleh hasil yang kering (*Crispy*).

b. Teknik Menggoreng dengan Minyak Sedikit (*Shallow Frying*)

*Shallow frying* adalah mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit pada wajan datar. Dalam tehnik ini menggoreng bahan makanan biasanya hanya satu kali dibalik.

c. Teknik Menumis (*Sauteing*)

Teknik Menumis (*sauteing*) adalah teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat, diaduk–aduk, serta ditambah sedikit cairan sehingga sedikit berkuah/basah.

d. Teknik Memanggang (*Baking*)

Memanggang (*baking*) adalah pengolahan bahan makanan di dalam oven dengan panas dari segala arah tanpa menggunakan minyak atau air.

e. Teknik Membakar (*Grilling*)

Grilling adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) atau di atas panci dadar (*teflon*) yang diletakkan di atas perapian langsung. Suhu yang dibutuhkan untuk grilling sekitar 292 °C. Grill juga dapat dilakukan di atas bara langsung dengan jeruji panggangan atau alat bantu lainnya.

3. Teknik Pengolahan Pangan Lainnya

a. Menghaluskan

Membuat bahan pangan menjadi halus dengan bantuan alat blender, parutan maupun dengan cara diulek.

b. Mencampur

Menyatukan bahan pangan menjadi tercampur rata.

c. Menyaring / Memeras

Membuat bahan menjadi halus dengan alat penyaringan, baik dari saringan kawat atau kain penyaring, supaya diperoleh cairan yang jernih.

d. Tidak Dimasak

Bahan pangan ada yang dapat dimakan mentah (*Raw Food*). Umumnya buah dan sayuran dimakan tanpa dimasak. Penganut pola makan ini mengklaim bahwa cara ini yang paling sehat karena kandungan

vitamin, mineral, serat dan enzim dalam sayuran dan buah tidak akan hilang.

2. Setelah membaca dan menyimak materi, Ananda dapat melakukan pengamatan olahan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun di sekitar lingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukan dengan Lembar Kerja 1 (LK.1) berikut.

### LEMBAR KERJA 1

Amatilah produk pangan pada gambar dibawah ini dengan seksama. Perhatikan baik-baik bahan yang digunakan dari ketiga produk pangan tersebut. Mana diantaranya olahan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi-umbian? Dan termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?



Gambar A  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y62wk8u6>



Gambar B  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y26eom3y>



Gambar C  
Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yy8jcnct>

Menurut Ananda, manakah produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi?

Apakah gambar A dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi? Mengapa? Jika iya, termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

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

Apakah gambar B dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi? Mengapa? Jika iya, termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

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

Apakah gambar C dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi? Mengapa? Jika iya, termasuk kedalam bentuk jenis olahan pangan apa?

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

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

### **Aktivitas 3**

Setelah Ananda mengamati olahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, lakukanlah identifikasi perbedaan beberapa tepung dari sereal, kacang-kacangan, dan umbi (dilihat dari warna, bentuk, aroma, dan rabaan) dan produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahannya. Isilah lembar kerja 2 di bawah ini :

## LEMBAR KERJA 2

Mengidentifikasi perbedaan beberapa tepung dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahannya

No	Nama Tepung	Asal tanaman	Karakteristik (warna, bentuk, aroma, dan rabaan)	Produk pangan yang dihasilkan	Teknik Olah
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

#### Aktivitas 4

Contoh produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi makanan jadi siap konsumsi

##### 1. Olahan pangan dari tepung beras



a. Kue lapis



b. Nagasari



c. Putu mayang



d. Kue Cucur



e. Kue Pancong



f. Kue Mangkok



g. Carabikang



h. Kue Basung

Sumber gambar :

<https://brilicious.brilio.net/unik/10-jajanan-legendaris-indonesia-dari-tepung-beras-bikin-ngiler-180307o.html>

<https://www.saribundo.biz%2Fkue-basung-makanan-tradisional-berbahan-dasar-tepung-besar.html>



2. Olahan pangan dari tepung beras ketan



a. Klepon



b. Gemplong



c. Wingko Babat



d. Onde-onde



e. Mochi



f. Dodol

Sumber gambar :

<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/fasrinisyah-suryaningtyas/jajanan-indonesia-berbahan-ketan-c1c2/20>

3. Olahan pangan dari tepung Tapioka



a. Cireng



b. Kue Lapis



c. Cilok



d. Cenil



e. Pempek

Sumber gambar

<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/nur-maulidiyah/5-kreasi-olahan-tepung-tapioka-ini-bikin-kamu-pengin-nyicip-c1c2>

### **Aktivitas 5**

Setelah ananda mengidentifikasi bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi serta produk pangannya, lakukanlah analisis produk pangan setengah jadi bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi (bahan, alat, teknik, cara membuat dan penyajiannya) dengan memilih salah satu yang ada di wilayah sekitar tempat tinggal Ananda secara mandiri, penuh percaya diri, dan rasa ingin tahu, melalui Lembar Kerja 3 (LK.3) berikut.

### LEMBAR KERJA (LK.3)

#### ANALISIS OLAHAN PANGAN BARI BAHAN SETENGAH JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI

1. Setelah Ananda mengamati produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada aktivitas sebelumnya, Ananda pilih salah satu produk pangan untuk dianalisis, sebagai contoh dibawah ini adalah gambar produk-produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun dilingkungan tempat tinggal Ananda. Lakukanlah analisis terkait dengan produk, bahan, alat, langkah pembuatan dan penyajian, dengan memilih 1 (satu) gambar produk untuk dianalisis!

1



2



3



4



5



6



Gambar Produk Pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yaitu kue kelepon, bolu kukus, cenil, nagasari, pempek dan dadar gulung

Sumber gambar : <https://tinyurl.com/yyuhdwgr>, <https://tinyurl.com/y63b7u96>, <https://tinyurl.com/y4edec5a>, <https://tinyurl.com/y2by4w6g>, <https://tinyurl.com/y5tf3agq> dan <https://tinyurl.com/y55b3myp>

2. Berdasarkan produk pangan/gambar yang telah Ananda amati, lakukanlah pengisian tabel berikut.

Nama Produk Pangan:	: .....
Bahan yang digunakan:	1. .... 2. .... 3. .... 4. ....
Alat yang digunakan:	1. .... 2. .... 3. .... 4. ....
Langkah-langkah cara pembuatan:	1. .... 2. .... 3. .... 4. .... 5. .... 6. .... 7. .... 8. .... 9. ....
Penyajian/kemasan Produk Pangan:	: ..... ..... ..... (sesuai dengan fungsi utama kemasan)

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan analisis produk pangan setengah jadi bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi

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

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

### **Aktivitas 6**

Buatlah rancangan produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri sesuai bahan serta alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar, melalui Lembar Kerja 4 (LK.4) berikut.

<p><b>LEMBAR KERJA (LK.4)</b></p> <p><b>MERANCANG PRODUK PANGAN SETENGAH JADI DARI BAHAN SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI</b></p>	
<p>Rancangan Produk Pangan Setengah Jadi dari Bahan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi</p>	
<p>1. Ide/ Gagasan:</p> <p>a. Nama produk Pangan: .....</p> <p>b. Alasan Membuat Produk Pangan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>2. Bahan dan Alat</p> <p>a. Bahan</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>b. Alat</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p>

Rancangan Produk Pangan Setengah Jadi dari Bahan Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi

3. Langkah-langkah Pembuatan Produk Pangan.

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....
- 6) .....
- 7) .....

4. Sketsa/ Desain produk dan penyajian

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda setelah melakukan kegiatan merancang pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi

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

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring)*

### Aktivitas 7

Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.1, LK.2, LK.3 dan LK.4) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

### D. Latihan

#### 1. Sikap

Teknik penilaian: Penilaian diri

Bentuk Instrumen: Lembar penilaian diri

#### Instrumen:

#### Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Mengidentifikasi, produk pangan setengah jadi bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama: .....

Kelas: .....

#### Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	1. Berdoa setiap memulai pembelajaran.				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		<p>2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran</p> <p>3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.</p> <p>4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran</p>				
2	Sosial	<p>1. Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</p> <p>2. Percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam mengamati olahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan</p> <p>3. Rasa ingin tahu untuk melakukan</p>				



No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		kegiatan pembelajaran, dalam mengidentifikasi beberapa jenis tepung dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi 4. Teliti/cermat dalam menganalisis produk pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan 5. Kreatif dalam merancang produk pangan yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan 6. Inovatif dalam merancang membuat produk				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		pangan yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan				
Jumlah Perolehan			.....			

## 2. Pengetahuan

Teknik Penilaian: Tes Penugasan

Bentuk Instrumen: Lembar Penugasan

### **Instrumen:**

- a. Mengamati tiga produk pangan yang dibuat dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dan menyebutkan produk pangan mana yang dibuat dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi sekaligus mengisi lembar kerja 1 (LK.1) yang telah disediakan!
- b. Lakukanlah identifikasi dari beberapa jenis tepung dari sereal, kacang-kacangan dan umbi (dilihat dari warna, bentuk, aroma dan rabaan), produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahannya sekaligus mengisi lembar kerja 2 (LK.2) yang telah disediakan!
- c. Lakukanlah analisis produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan memilih salah satu contoh produk pangan sekaligus mengisi lembar kerja 3 (LK.3) yang telah disediakan tentang analisis produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi!

3. Keterampilan.

Teknik Penilaian: Tes Praktik

Bentuk Instrumen: Lembar praktik

**Instrumen:**

Buatlah rancangan pembuatan produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Anda sekaligus mengisi lembar kerja 4 (LK.4) yang telah disediakan tentang merancang produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi!

## E. Rangkuman

### Rangkuman

Indonesia dikenal sebagai salah satu pusat jajanan dunia dengan berbagai macam bentuk, rasa, dan teknik pengolahan serta memiliki keunikan karakteristik olahan masing-masing. Hal ini tentu perlu dipertahankan dan makin ditingkatkan kreativitas dalam mengolah hasil pangan, baik dari bahan dasar setengah jadi maupun bahan bakunya sendiri.

Pengolahan bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan jadi siap konsumsi adalah mengolah produk pangan primer, baik yang diproduksi oleh rumah tangga, industri kecil, ataupun industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi menjadi makanan jadi yang siap konsumsi.

Mengolah bahan pangan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk olahan pangan setengah jadi dihasilkan jenis produk yang berbentuk:

1. Potongan pipih tebal atau tipis contohnya kerupuk gendar, rengginang, emping jagung, dsb.
2. Butiran besar contohnya beras instan, beras jagung, aneka pasta, oats, dsb.
3. Butiran halus contohnya tepung beras, tepung jagung, tepung tapioka, tepung ubi jalar, dsb

## F. Refleksi

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Ananda sudah melakukan kegiatan mengamati produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, mengidentifikasi beberapa jenis tepung dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, melakukan analisis produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, dan membuat rancangan produk pangan setengah jadi dari

bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang ada di wilayah Anda masing-masing.

2. Sikap dan karakter yang telah Anda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Anda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Anda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan dan identifikasi bahan, analisis produk, merancang produk serta menggunakan referensi dan menghitung perbandingan dalam membuat sketsa produk merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Anda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Anda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

#### **G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan**

##### **Jawaban**

1. Sikap.

Pedoman Penilaian:

Nilai Akhir =  $\frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$

Nilai maksimum

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

2. Pengetahuan.

Rubrik Penilaian Tes Penugasan (LK.1 dan LK.2).

LK	Instrumen	Bobot Skor	Pedoman Skor
LK.1	Mengamati produk pangan (gambar 1) yang dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	10	Terpenuhi: 1. 4 = 100% 2. 3 = 75% 3. 2 = 50 % 4. 1 = 25 %
	Mengamati dan menganalisis produk pangan (gambar 2) yang dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	10	
	Mengamati dan menganalisis produk pangan (gambar 3) yang dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi	10	
LK.2	Mengidentifikasi beberapa jenis tepung dari sereal, kacang-kacangan dan umbi (dilihat dari warna, bentuk, aroma dan rabaan), produk pangan yang dihasilkan serta Teknik olahnya	70	
	Jumlah Skor	100	

3. Keterampilan.

Rubrik Penilaian Tes Praktik (LK.3. Merancang Produk Pangan Setengah Jadi Dari Bahan Sereal, Kacang-Kacangan dan Umbi)

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Ide/gagasan			
2. Merencanakan Bahan			
3. Merencanakan Alat			
4. Merencanakan langkah-langkah pembuatan			
5. Sketsa/gambar Produk			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

## Pembelajaran 2

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran Ananda dapat:

1. Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.
2. Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.
3. Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu.
4. Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.
5. Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara cermat dan teliti.
6. Membuat/mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara kreatif dan inovatif.

### B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan unit modul ini adalah

1. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan diterima terutama modul ini beserta lembar kerjanya (LK.4) serta dapat digunakan oleh siswa baik luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.).
2. Memfasilitasi siswa berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung menggunakan media luring atau daring.
3. Merespon setia permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan unit modul ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
4. Jika dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System (LMS)* seperti menggunakan *google classroom* dan siswa dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat



dimasukan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan sumber pembelajaran, lembar kerja dan tes formatif/sumatif.

Peran orang tua terkait pembelajaran Ananda dalam menggunakan modul ini adalah

1. Memastikan putra/putrinya siap untuk memulai pembelajaran dengan modul ini.
2. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan bahan, alat, media dan sumber baik luring atau daring yang mendukung pembelajaran menggunakan modul ini.
3. Memastikan putra/putrinya memahami setiap instruksi yang terdapat modul ini.
4. Memastikan keberlangsung putra/putrinya dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dalam membuat produk kerajinan dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja).
5. Berkoordinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan modul ini.

### **C. Aktivitas Pembelajaran**

#### **Aktivitas 1**

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa pada pembelajaran pertemuan ke 2 ini kita masih diberikan kesehatan lahir batin sehingga dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu sebagai persiapan Ananda lakukan:

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran.
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru.
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc> tentang pesan saya pasti bisa dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.

4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan aktivitas pembelajaran.

## Aktivitas 2

Baca dan simaklah secara cernat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh langkah-langkah membuat produk pangan yang dapat dibuat dari bahan pangan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi

### Kue Klepon

#### Bahan :

- 500 gr Tepung ketan
- 100 gr Tepung beras
- 450 ml Air hangat
- 1 sdt Garam
- 200 gr Gula merah
- 1 bh Kelapa parut kupas
- 3 sdm Essence pandan



#### Cara Membuat

1. Campur tepung ketan, tepung beras, air, essence pandan dan garam hingga menyatu menjadi adonan yg bisa dibentuk
2. Ambil adonan kurang lebih 30 gr lalu bentuk bulat dan pipihkan. Lalu isi dengan gula merah dan kembali buat bulatan.
3. Rebus adonan klepon hingga mengapung, tanda klepon sudah matang..
4. Angkat lalu gulingkan ke dalam kelapa yg sudah dikukus.

Tautan video pembuatan kue klepon

<https://www.youtube.com/channel/UCaNH3qwrX3vCjEvJELikXiA>

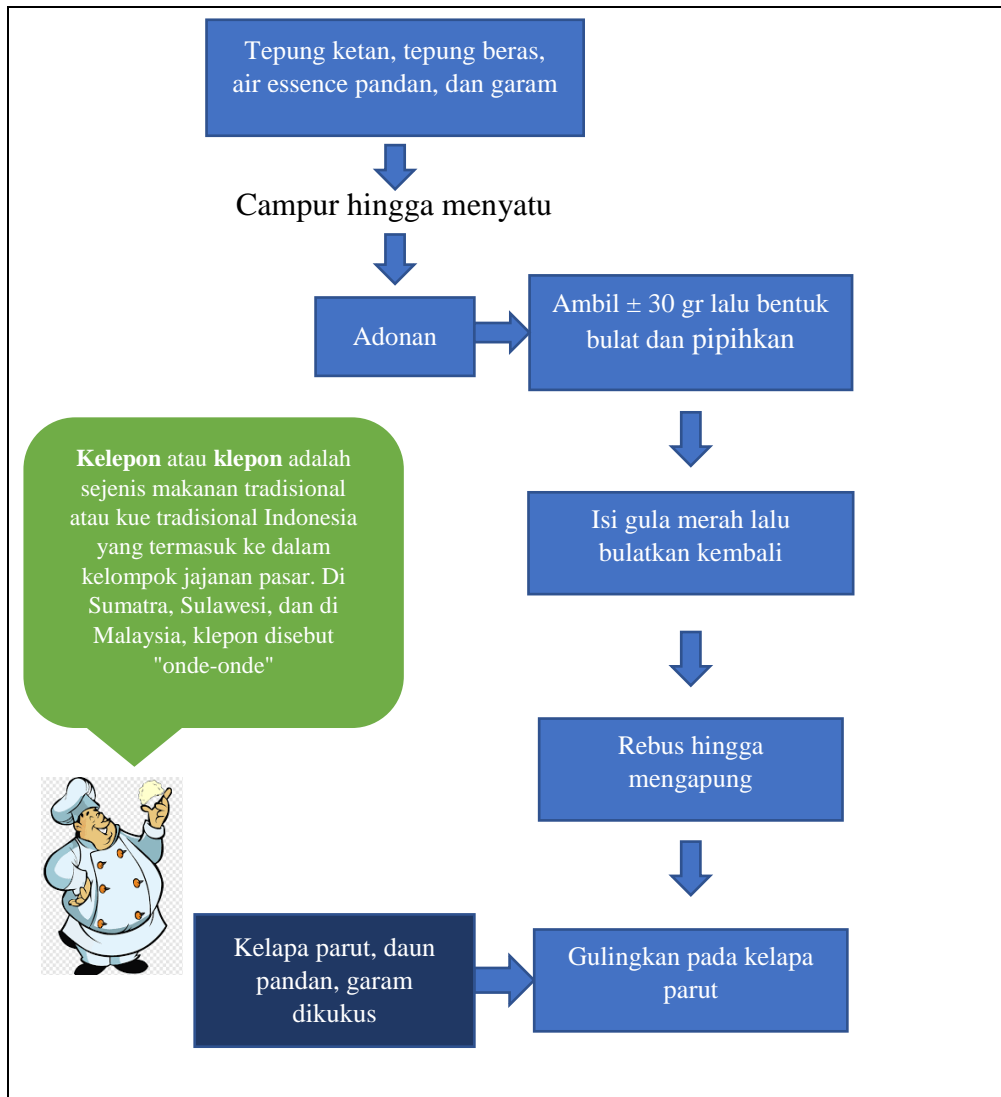


Diagram Alur Proses Pembuatan Kue Klepon

Tahapan Pengolahan produk pangan setengah jadi dari sereal " Kue Klepon"

a. Perencanaan

Identifikasi Kebutuhan

Klepon merupakan jajanan pasar yang berisi irisan gula merah dan ditaburi kelapa parut yang telah dikukus disajikan sebagai cemilan di sore hari.

Ide/ Gagasan

Membuat "Klepon" sebagai makanan sore hari disajikan beserta teh panas.

b. Pelaksanaan/ Pembuatan

1) Persiapan

Mempersiapkan bahan dan alat yang diperlukan secara lengkap, agar proses memasak bisa cepat.

Bahan Klepon :



Tepung ketan putih

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/yy327tdh>



Tepung beras

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y3dk9wqy>



Gula merah

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y38tffx2>



Air hangat

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y5swavuo4>



Kelapa parut

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y4ems62s>



Garam

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y3vf5txl>



Pasta Pandan

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y6gy8dfd>

### Alat-alat



Panci

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y46992y9>



Kompor

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/yyulpwm5>



Talenan dan Pisau

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/yyr7rfqy>



Sendok kayu

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y3rya9ca>



Kukusan

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y3o25gnv>



Parutan

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y3wy7xef>



Saringan

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/yxkf5mtd>



Piring saji

Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y4shft92>

- a. Panci, untuk merebus klepon yang sudah dibentuk
- b. Kompor, alat yang digunakan untuk memasak/mengolah klepon
- c. Talenan, digunakan sebagai alas untuk mengiris gula merah
- d. Pisau, digunakan untuk mengiris gula merah
- e. Sendok kayu, digunakan untuk mengaduk adonan
- f. Kukusan, digunakan untuk mengukus kelapa parut agar tidak mudah basi

- g. Parutan kelapa, digunakan untuk memarut kelapa
- h. Saringan, digunakan untuk meniriskan klepon yang sudah direbus
- i. Piring saji untuk menyajikan klepon yang sudah matang.

2) Proses pembuatan



Campur tepung ketan, tepung beras, garam, air hangat dan essence pandan aduk hingga kalis



Adonan kalis dan siap digunakan



Pulung adonan



Isi adonan dengan irisan gula merah



Bulatkan adonan



Rebus adonan yang sudah terisi gula merah sampai mengapung



Setelah matang, gulingkan pada kelapa parut



Klepon siap untuk disajikan

c. Penyajian/ Pengemasan

Klepon ditaburi dengan kelapa parut yang sudah dikukus agar tidak cepat basi. Klepon disajikan pada piring saji dengan dilengkapi daun pandan sebagai garnish nya. Klepon juga bisa disajikan pada kemasan tradisional dari daun pisang dengan bentuk sudi.



Gambar Penyajian pada piring saji dan pada Sudi

Sumber gambar : <https://tinyurl.com/y4cqnvog> dan <https://tinyurl.com/yxc6t62h>

d. Evaluasi

Di akhir pembuatan pengolahan pangan Klepon, ujilah hasilnya dengan cara mencoba/merasakan masakanmu. Jika ada yang kurang sesuai buatlah catatan evaluasinya sebagai bahan masukkan dan bahan perbaikan nantinya.

### Aktivitas 3

Setelah Ananda membaca materi pada aktivitas 2 dan telah menghasilkan rancangan produk pangan dari bahan pangan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada pembelajaran sebelumnya. Silahkan Ananda cermati kembali hasil rancangan tersebut dan catat jika terdapat perubahan rancangan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada hasil rancangan tersebut.

### Aktivitas 4

Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan yang terdapat di

wilayah sekitar dengan penuh rasa syukur atas karunia ciptahan Tuhan Yang Maha Esa.

### **Aktivitas 5**

Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai perancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar dan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) dalam penggunaannya.

### **Aktivitas 6**

Mengolah adonan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan menggunakan alat dan bahan yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja), ketelitian dan akurasi serta mencari referensi penunjang lain baik dari internet maupun bahan cetak lainnya.

### **Aktivitas 7**

Menyajikan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi menggunakan alat dan bahan yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja), ketelitian dan akurasi serta mencari referensi penunjang lain baik dari internet maupun bahan cetak lainnya.

### **Aktivitas 8**

Mencatat setiap kegiatan dan mendokumentasikannya (foto/video) serta memberikan ulasan/komentar sendiri atas kegiatan langkah-langkah membuat produk sesuai dengan rancangan dan dituangkan pada lembar kerja 4 (LK.4)



**LEMBAR KERJA (LK.4)**  
**CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI**  
**MEMBUAT PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH JADI DARI**  
**SERREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

**Nama Produk pengolahan :**

**Bahan Pangan yang digunakan :**

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan video)
1. Menyiapkan bahan	..... ..... ..... ..... ..... .....	
2. Menggunakan Alat	..... ..... ..... ..... ..... .....	
3. Mengolah adonan	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan video)
4. Menyajikan produk	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

Ungkapan perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan pembuatan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dan produk yang telah dihasilkan.

.....

.....

.....

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

### **Aktivitas 9**

Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.4) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

## D. Latihan

### 1. Sikap

Teknik penilaian: Penilaian diri

Bentuk Instrumen: Lembar penilaaian diri

#### **Instrumen:**

#### Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama: .....

Kelas: .....

#### Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	1. Berdoa setiap memulai pembelajaran. 2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran 3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran				
2	Sosial	<p>1. mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</p> <p>2. percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi</p> <p>3. rasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan pembelajaran, dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>4. teliti/cermat, dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>5. kreatif dalam menyiapkan bahan dan alat, membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal,</p>				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan 6. inovatif dalam membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan				
Jumlah Perolehan			...			

## 2. Pengetahuan

Teknik Penilaian: Tes Tertulis

Bentuk Instrumen: Pilihan Ganda

### Instrumen:

**Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang Ananda anggap paling benar!**

#### 1. Perhatikan gambar

Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Berdasarkan gambar tersebut hasil produk pangan yang terbuat dari bahan setengah jadi sereal, kacang-kacangan dan umbi ditunjukkan pada nomor ...

- a. 1 dan 2
- b. 1 dan 3
- c. 2 dan 3
- d. 2 dan 4

2. Perhatikan gambar berikut :



Berdasarkan gambar tersebut bentuk olahan pangan setengah jadi pada gambar tersebut adalah ...

- a. Pipih tebal/ tipis
  - b. Butiran halus
  - c. Butiran besar
  - d. Butiran keras
3. “Memasak/ mengolah bahan makanan dengan uap air mendidih”  
Pernyataan tersebut merupakan pengertian dari teknik pengolahan ...
- a. Merebus
  - b. Menyetup
  - c. Mengetim
  - d. Mengukus
4. Perhatikan gambar berikut

Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Berdasarkan gambar tersebut manakah produk pangan yang diolah dengan menggunakan Teknik “*Deep Frying*” ...

- a. 1 dan 2
- b. 1 dan 3
- c. 2 dan 3
- d. 2 dan 4

5. Perhatikan gambar berikut



Berdasarkan gambar diatas merupakan kue tradisional Indonesia yaitu kue pancong, yang berasal dari bahan utama ...

- a. Tepung beras
- b. Tepung beras ketan
- c. Tepung tapioka
- d. Tepung maizena

### E. Rangkuman



### F. Refleksi

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 9 maka ananda sudah melakukan kegiatan menyiapkan bahan dan alat untuk membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, mengolah produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, menyajikan dan mengemas produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu,

terliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat Pembelajaran.

3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan rancangan, menyiapkan bahan sesuai rancangan, menyiapkan alat sesuai rancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan, membuat produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

## **G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban**

### **1. Sikap.**

Pedoman Penilaian:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang



## 2. Pengetahuan

Kunci Jawaban.

1. B (gambar 1 dan 3 merupakan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kelapa sedangkan gambar 2 dan 4 merupakan produk pangan dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi)
2. C (bentuk olahan pangan yang ditampilkan pada gambar merupakan bentuk olahan butiran keras)
3. D (mengolah/ memasak bahan pangan dengan menggunakan uap air dinamakan Teknik pengolahan mengukus/ steaming)
4. A (gambar 1 dan 2 merupakan produk pangan dari bahan setengah jadi yang diolah dengan menggunakan Teknik *Deep Frying*/ menggoreng dengan minyak banyak)
5. A (kue pancong merupakan makanan khas Indonesia yang berasal dari bahan tepung beras).

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

### 3. Keterampilan

Rubrik Penilaian Tes Praktik (LK.4. Membuat Produk Pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi)

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Menyiapkan bahan			
2. Meyiapkan alat			
3. Mengolah bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi			
4. Menyajikan dan mengemas			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

## Pembelajaran 3

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran Ananda dapat:

- 1 Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri.
- 2 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri.
- 3 Menjelaskan cara penyajian produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.
- 4 Membuat penyajian atau kemasan pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

### B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan modul ini adalah

1. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan diterima terutama modul ini beserta lembar kerjanya (LK.5) serta dapat digunakan oleh siswa baik luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.).
2. Memfasilitasi siswa berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung menggunakan media luring atau daring.
3. Merespon setia permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan modul ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
4. Jika dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System (LMS)* seperti menggunakan *google classroom* dan siswa dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan sumber pembelajaran, lembar kerja dan tes formatif/sumatif

Peran orang tua terkait pembelajaran Ananda dalam menggunakan unit modul ini adalah

1. Memastikan putra/putrinya siap untuk memulai pembelajaran dengan modul ini.
2. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan bahan, alat, media dan sumber baik luring atau daring yang mendukung pembelajaran menggunakan modul ini.
3. Memastikan putra/putrinya memahami setiap instruksi yang terdapat modul ini.
4. Memastikan keberlangsung putra/putrinya dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dalam membuat penyajian dan kemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)
5. Berkoordinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan modul ini.

### **C. Aktivitas Pembelajaran**

#### **Aktivitas 1**

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran,
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru!
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw> tentang ketika bekerja menjadi beban dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut!
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan aktivitas pembelajaran!

#### **Aktivitas 2**

Baca dan simaklah secara cermat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan pangan setengah jadi dari

sereal, kacang-kacangan dan umbi berikut dengan memperhatikan fungsi dan tujuan pengemasan!

### **Penyajian dan Pengemasan**

Dalam menyajikan suatu hidangan atau olahan pangan hendaknya memberikan penampilan yang menarik sehingga dapat menggugah selera bagi yang melihatnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan sebagai berikut:

#### **1. Kombinasi Warna**

Dalam tata saji, warna merupakan faktor penting yang harus diperhatikan. Padupadan warna yang indah merupakan salah satu faktor yang menjadi nilai jual suatu hidangan. Kombinasi warna yang buruk dapat merusak selera makan secara keseluruhan.

#### **2. Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan**

Bentuk suatu hidangan dapat diciptakan dari pemotongan bahan pangan. Bahan pangan dapat dipotong dadu, memanjang, dirajang secara kasar atau halus, dibentuk lonjong, bunga atau bintang. Bentuk-bentuk yang menarik mata saat memandang akan dapat meningkatkan selera makan. Demikian halnya pada tekstur olahan pangan penting untuk diperhatikan. Tekstur olahan pangan dirasakan saat di dalam mulut, apakah teksturnya lunak, kenyal, kasar, kental atau halus. Adapun yang dimaksud dengan kekentalan adalah dalam satu paket menu hendaknya memperhatikan kombinasi tingkat kekentalan hidangan yang berbeda. Misalnya, jangan semua serba berkuah atau serba kering.

#### **3. Rasa dan Suhu**

Dalam penyajian satu menu hendaknya kita juga perlu mengombinasikan rasa-rasa dasar seperti, rasa asin, rasa manis, rasa pedas, rasa gurih, rasa pahit, dan rasa asam, maupun rasa yang sangat berbumbu. Suhu dari olahan pangan yang dihidangkan juga perlu diperhatikan. Ada olahan pangan yang enak dihidangkan saat panas ada juga yang cocok dalam kondisi dingin. Misalnya, soto atau sop sebaiknya dihidangkan panas-

panas, sedangkan makanan penutup seperti es krim atau puding hendaknya dihidangkan dingin.

#### 4. Alat Saji Makanan

Alat saji tradisional misalnya dengan wadah rotan dengan dialasi daun pisang. Alat saji modern dapat berupa piring khusus untuk menu hidangan utama, sup, maupun piring kecil untuk makanan penutup yang dilengkapi sendok dan garpu yang sesuai.

#### 5. Hiasan/Garnis

Hiasan atau garnis merupakan penunjang penampilan pada olahan pangan yang dihidangkan. Hiasan ini dapat memberikan aksesoris warna yang mengugah selera, bentuk yang bermacam-macam maupun tata saji yang menarik.

#### 6. Penyajian

Dalam menyajikan suatu hidangan pada piring hendaknya memperhatikan semua hal yang perlu ditampilkan seperti yang disebutkan di atas yaitu kombinasi warna, bentuk, tekstur dan kekentalan, rasa dan suhu serta penggunaan alat saji. Tidak lupa faktor yang sangat penting diperhatikan adalah kebersihan atau higienisnya suatu hidangan. Hidangan yang tidak bersih akan langsung merusak selera makan seseorang.

Suatu hidangan juga dapat disajikan dalam sebuah kemasan. Dalam menyajikan suatu hidangan dengan menggunakan kemasan harus juga memperhatikan penampilan yang telah disebutkan di atas.

Berikut ini bentuk-bentuk kemasan tradisional menggunakan bahan daun pisang:



Sumber gambar : <https://www.calonmastah.com/2019/02/macam-macam-tradisi-bungkus-makanan-ala.html>

1. **Pincuk**, wadah dari daun pisang yang dilipat menjadi segitiga, seperti kerucut dengan sematan lidi di bagian ujungnya.
2. **Sudi**, wadah dari daun pisang yang berbentuk lingkaran, dengan ujung segitiga lancip di bagian tengahnya. Biasanya, sudi digunakan untuk wadah lauk kering pada sajian selamatan, kue, jajan pasar, dan lainnya.
3. **Takir**, wadah yang terbuat dari daun pisang dan dilipat hingga menyerupai mangkok kotak. Di kedua ujung lipatan, harus diberi sematan lidi agar lebih kuat untuk menampung makanan di dalamnya. Biasanya, takir dijadikan wadah untuk jajan pasar, makanan basah atau berkuah. Seperti bubur, jenang sumsum, atau kolak pisang.
4. **Samir**, alas makanan yang terbuat dari daun pisang berbentuk bundar. Biasanya, samir diletakkan di atas piring atau besek makanan. Di pasar, tempat para penjual menjajakan pecel atau jajan pasar, biasanya dagangan mereka diberi alas daun pisang berbentuk bundar ini.

5. **Sumpil**, pembungkus makanan dari daun pisang berbentuk segitiga dan disemat oleh lidi supaya tidak mudah lepas. Sumpil ini tidak hanya digunakan untuk membungkus makanan langsung konsumsi, tetapi juga tempe.
6. **Tum**, bungkus makanan di warung-warung yang disemat dengan lidi pada bagian atas tengahnya. Tum dianggap sebagai metode pembungkus makanan yang paling mudah dan dapat mawadahi makanan berkuah. Cara membungkus makanan dengan tum adalah dengan melipat kedua ujung daun pisang yang berbentuk persegi ke atas dan disemat lidi. Biasanya, tum digunakan untuk membungkus nasi, garang asem, botok, dan lainnya.
7. **Tempelang**, pembungkus makanan yang dibuat dengan melipat-lipat daun tanpa menyematkan lidi.
8. **Pinjung**, bentuk kemasan yang satu ini menyerupai limas. Biasa untuk membungkus kue-kue tradisional.

### Aktivitas 3

Mencermati produk pangan yang telah dihasilkan pada pembelajaran sebelumnya dengan memperhatikan bentuk dan ukuran produk, jenis bahan yang digunakan, kekuatan produk dan estetika produk secara mandiri dan teliti. Buatlah rancangan penyajian atau pengemasan produk yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan! Sekaligus membaca referensi tentang materi penyajian atau pengemasan produk pengolahan !

### Aktivitas 4

Setelah menghasilkan rancangan penyajian atau pengemasan produk pada aktivitas sebelumnya dengan penuh rasa syukur, siapkanlah bahan dan alat untuk membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.



### **Aktivitas 5**

Membuat penyajian atau kemasan Produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.

### **Aktivitas 6**

Mencatat setiap kegiatan dan mendokumentasikannya (foto/video) serta memberikan ulasan/komentar sendiri atas kegiatan menyajikan atau mengemas produk sesuai dengan perancangannya dan dituangkan pada LK.5

**LEMBAR KERJA (LK.5)**  
**CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI**  
**MENYAJIKAN/MENGEMAS PRODUK PANGAN DARI BAHAN SETENGAH**  
**JADI DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

**Nama Produk Pangan** : .....

**Bentuk Penyajian/Kemasan** : .....

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan Video)
1. Menyiapkan bahan penyajian/kemasan produk	..... ..... ..... ..... .....	
2. Menggunakan Alat untuk menyajikan/mengemas produk	..... ..... ..... ..... .....	
3. Membuat penyajian/kemasan produk	..... ..... ..... ..... .....	

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan menyajikan/mengemas produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi dan produk yang telah dihasilkan.

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

### Aktivitas 7

Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.5) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

### D. Latihan

#### 1. Sikap

Teknik penilaian: Penilaian diri

Bentuk Instrumen: Lembar penilaaian diri

Instrumen:

#### Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama: .....

Kelas: .....

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai

akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berdoa setiap memulai pembelajaran.</li> <li>2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran</li> <li>3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.</li> <li>4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran</li> </ol>				
2	Sosial	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</li> <li>2. percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi rasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan pembelajaran, dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan</li> </ol>				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		<p>dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>3. teliti/cermat, dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>4. kreatif dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p> <p>5. inovatif dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan dari bahan serengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p>				
Jumlah Perolehan			.....			

## 2. Pengetahuan

Teknik Penilaian : Tes Tertulis

Bentuk Instrumen : Uraian

### **Instrumen:**

**Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar!**

1. Jelaskan fungsi utama dalam pengemasan produk pangan!
2. Sebutkan hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan makanan!
3. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, fungsi utama kemasan yang dimaksud adalah...

4. Jelaskan bentuk-bentuk kemasan dari daun pisang untuk mengemas produk olahan makanan?
5. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, jelaskan Langkah-langkah pembuatan kemasan produk olahan makanan tersebut!

### 3. Keterampilan.

Teknik Penilaian: Tes Praktik

Bentuk Instrumen: Lembar praktik

#### **Instrumen:**

Buatlah penyajian atau pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan produk pangan yang telah Ananda buat sesuai dengan rancangan dan memanfaatkan bahan yang ramah lingkungan yang terdapat di rumah dan di sekitarnya, sekaligus mengisi lembar kerja 5 (LK.5) yang telah disediakan tentang membuat penyajian dan pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi!

### **E. Rangkuman**

1. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan makanan yaitu kombinasi warna, bentuk, tekstur dan kekentalan, rasa dan suhu, alat saji makanan, hiasan/garnis dan penyajian.
2. Suatu hidangan juga dapat disajikan dalam sebuah kemasan dengan memperhatikan hal-hal dalam penampilan diatas. Salah satu kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas olahan makanan adalah kemasan tradisional. Bentuk-bentuk kemasan tradisional dari daun pisang diantaranya pincuk, sudi, takir, samir, sumpil, tum, tempelang dan pinjung.

### **F. Refleksi**

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Ananda sudah melakukan kegiatan membuat rancangan penyajian atau pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau pengemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi, membuat sajian atau kemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari bahan sereal, kacang-kacangan dan umbi yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Ananda masing masing.

2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan produk, membuat rancangan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau kemasan produk sesuai rancangan, membuat penyajian dan kemasan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

**G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban**

1. Sikap.

Pedoman Penilaian:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

Predikat nilai Sikap

88 – 100	= Sangat Baik
75 – 87	= Baik
70 – 74	= Cukup
< 70	= Kurang



## 2. Pengetahuan

### Kunci Jawaban

1. Fungsi utama dalam pengemasan produk kerajinan adalah
  - a. menjual produk
  - b. melindungi produk
  - c. memudahkan penggunaan produk, dan
  - d. memperindah penampilan produk.
  
2. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan makanan yaitu:
  - a. kombinasi warna,
  - b. bentuk, tekstur dan kekentalan,
  - c. rasa dan suhu,
  - d. alat saji makanan,
  - e. hiasan/ garnis
  - f. penyajian.
  
3. Perhatikan gambar berikut.



Fungsi utama kemasan yang dimaksud dalam gambar tersebut adalah sebagai wadah lauk kering pada sajian selamatan, kue, jajan pasar seperti klepon dan cenil

4. Bentuk-bentuk kemasan tradisional dari daun pisang diantaranya pincuk, sudi, takir, samir, sumpil, tum, tempelang dan pinjung.

5. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, Langkah pembuatan kemasan “takir” dari daun pandan diatas yaitu:

- a. Siapkan daun pandan dan potong daun pandan berbentuk empat persegi panjang dengan ukuran sesuai dengan kebutuhan ukuran kue. Siapkan juga dua lidi ukuran 3 cm untuk menyambungkan antar lipatan daun. Gunting sisi kiri dan kanan sebesar 2 cm.
- b. Lipatlah sisi kiri daun dengan rapi.
- c. Ikat lipatan tadi dengan lidi. Lakukan hal yang sama pada sisi kanan.
- d. Hasil akhir kemasan daun pandan untuk wadah kue kecil-kecil.

Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	2
3	1
4	2
5	4
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

### 3. Keterampilan

Rubrik Penilaian Tes Praktik (LK.5. Menyajikan/mengemas produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi)

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Menyiapkan bahan/media penyajian/kemasan			
2. Menggunakan alat untuk penyajian/kemasan			
3. Membuat penyajian dan kemasan produk kerajinan			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat ( <i>fungsi utama kemasan</i> )
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat ( <i>fungsi utama kemasan</i> )
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat ( <i>fungsi utama kemasan</i> )

## Evaluasi

*Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang paling benar!*

1. Perhatikan pernyataan berikut!

- 1) Bihun
- 2) Oat
- 3) Tapioka
- 4) Gaplek
- 5) Pasta
- 6) Jagung pipil

Dari pernyataan tersebut manakah yang termasuk bahan setengah jadi dari sereal ...

- A. 1-3-5
- B. 1-2-6
- C. 1-4-6
- D. 1-5-6

2. Gaplek, beras jagung, pasta, oat merupakan olahan pangan setengah jadi yang memiliki bentuk ...

- A. Butiran halus
- B. Pipih tebal atau tipis
- C. buturan keras
- D. butiran besar

3. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut merupakan produk pangan dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi. Jenis bahan yang digunakan adalah ...

- A. Jagung
- B. Beras
- C. Gandum
- D. Sorgum

4. Perhatikan gambar berikut!

Gambar A



Gambar B



Gambar C



Gambar D



Berdasarkan gambar diatas, manakah produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari singkong ...

- A. A dan B
- B. A dan C
- C. B dan C
- D. B dan D

5. Perhatikan tabel berikut!

No	Bahan Pangan setengah jadi	Produk pangan yang dihasilkan
1.	Tepung beras	Nagasari
2.	Tepung beras ketan	...
3.	Tepung tapioca	Cenil

Manakah produk pangan yang dihasilkan dari tepung beras ketan?

- A. Klepon
- B. Putu ayu
- C. Pancong
- D. Putu mayang

6. Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat kue lapis adalah ...
- Mengukus Merebus
  - Menyetup
  - Mengetim

7. Perhatikan gambar berikut!



Produk pangan tersebut merupakan rengginang. Proses pengolahan rengginang menjadi makanan siap konsumsi, dilakukan dengan menggunakan Teknik pengolahan ...

- Menggoreng dengan minyak sedikit
  - Menggoreng dengan minyak banyak
  - Menggoreng dengan minyak dingin
  - Menggoreng dengan minyak panas
8. Perhatikan tabel proses pengolahan makanan

No	Proses pengolahan
I	Penyajian
II	Pengolahan
III	Evaluasi
IV	Perancangan

Urutkan proses pengolahan makanan yang benar, adalah ...

- IV – I – II – III
- IV – II – I – III
- IV – III – I - II
- IV – III – II – I

9. Kue putri mandi, mendut, bubur pelita, tako pandan merupakan produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari sereal, kacang-kacangan dan umbi. Kue-kue tersebut sebaiknya menggunakan kemasan yang berbentuk ...

- A. Sudi
- B. Takir
- C. Tum
- D. Pincuk

10. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut, bentuk kemasan ini dinamakan ...

- A. Takir
- B. Samir
- C. Tum
- D. Sudi

### **Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban**

#### **Kunci Jawaban**

1. B (yang termasuk kepada bahan setengah jadi dari sereal adalah bihun, oat dan jagung pipil kering).
2. D (Gaplek, beras jagung, pasta, oat merupakan olahan pangan setengah jadi yang memiliki bentuk butiran besar).
3. B (kerupuk gendar merupakan salah satu produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari Beras ).
4. C (produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari singkong ditujukan pada gambar B/ tiwul singkong dan gambar C/cenil)
5. A (produk pangan yang dibuat dari bahan setengah jadi dari tepung beras ketan adalah klepon).

6. A (Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat kue lapis adalah Mengukus).
7. B (rengginang agar siap dikonsumsi harus diolah dengan Teknik menggoreng menggunakan minyak banyak).
8. B (urutan proses pengolahan makanan yaitu : perancangan, pengolahan, penyajian, evaluasi).
9. B (Kue putri mandi, mendut, bubur pelita, tako pandan dikemas menggunakan kemasan tradisional dengan bentuk Takir).
10. D (bentuk kemasan yang ditampilkan pada gambar adalah Sudi).

#### Pedoman Penskoran

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$



## **MODUL 2**

### **MERANCANG, MEMBUAT, MENYAJIKAN DAN MENGEMAS OLAHAN BAHAN HASIL SAMPING DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

**Penulis:**

**Ulfa Fauziah, S.Pd.Gr (SMP Negeri 2 Katapang  
Kabupaten Bandung)**

**Penelaah:**

**Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (Universitas Negeri  
Yogyakarta)**



Sumber gambar :

<https://lifestyle.kompas.com/read/2013/05/26/19244525/biskuit.cokelat.bekatul>

### **Kompetensi Dasar**

- 3.4 Memahami rancangan pembuatan, penyajian dan pengemasan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat
- 4.4 Membuat, menyaji dan mengemas bahan hasil samping pengolahan sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

### **Pembelajaran 1**

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti pembelajaran Ananda dapat:

1. Menganalisis produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara percaya diri.
2. Membuat rancangan produk olahan bahan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

## **B. Peran Guru dan Orang Tua**

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan modul ini adalah

1. Memfasilitasi bahan ajar dan media pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan diterima serta dapat digunakan oleh siswa baik luring atau daring.
2. Memfasilitasi siswa berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung menggunakan media luring atau daring.
3. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan unit bahan ajar ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.

Peran orang tua terkait pembelajaran Ananda dalam menggunakan bahan ajar ini adalah

1. Memastikan putra/putrinya siap untuk melakukan pembelajaran dengan kegiatan belajar mandiri ini.
2. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan bahan yaitu berupa bahan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi.
3. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan alat pada pengolahan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan seperti kompor, panci, wajan, gelas, piring, maupun peralatan memasak lainnya.
4. Memastikan putra/putrinya dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung.
5. Berkoordinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran.

## **C. Aktivitas Pembelajaran**

### **Aktivitas 1**

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa mengawali pembelajaran ini kita masih diberikan kesehatan lahir dan batin sehingga kita masih dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu sebagai persiapan Ananda lakukan:

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran.
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru.
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8> tentang pesan anak Indonesia untuk berkarya dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan pembelajaran.

### **Aktivitas 2**

Tanaman sereal, kacang-kacangan, dan umbi ditanam untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hasil utama dari tanaman tersebut digunakan untuk memenuhi ketersediaan pangan sumber karbohidrat. Tahukah kamu bagian utama dari tanaman padi yang dimanfaatkan untuk bahan pangan? Lalu bagaimana dengan bagian tanaman padi yang lainnya, seperti batang dan sekamnya? Masih bisakah dimanfaatkan? Bagaimana pendapatmu melihat bagian yang sudah tidak digunakan bahkan dibuang ternyata masih bisa berguna untuk kehidupan manusia. Manusia diberi kemampuan untuk berpikir dan mencari tahu berbagai hal yang ada di lingkungannya.

Mengawali kegiatan tersebut lakukanlah pengamatan bagian tanaman dari sereal, kacang-kacangan dan umbi yang tidak dimanfaatkan (hasil samping) yang ada di wilayah Ananda secara mandiri dengan penuh percaya diri dan rasa ingin tahu, lalu identifikasi hasil samping sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan dan produk pangan apa yang dihasilkan melalui Lembar Kerja 1 (LK.1) berikut.

## Lembar Kerja 1

Mengamati dan Mengidentifikasi Hasil Samping Tanaman Serealia, Kacang-kacangan dan Umbi



Gambar 1



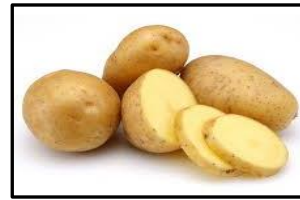
Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5

Gambar jenis serealia, kacang-kacangan dan umbi

Sumber gambar : <https://tinyurl.com/y6ctvmqa>, <https://tinyurl.com/y5lr9qlr>, <https://tinyurl.com/yxyv9xu>, <https://tinyurl.com/y6xu4tmd>, dan <https://tinyurl.com/y6dahcwe>

No	Nama Bahan Pangan	Bagian tanaman yang tidak dimanfaatkan	Hasil Samping yang bisa dimanfaatkan menjadi produk pangan	Produk Pangan yang dihasilkan dari hasil samping
1				
2				
3				

No	Nama Bahan Pangan	Bagian tanaman yang tidak dimanfaatkan	Hasil Samping yang bisa dimanfaatkan menjadi produk pangan	Produk Pangan yang dihasilkan dari hasil samping
4				
5				

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

Ungkapan perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan mengamati dan mengidentifikasi hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan

.....

.....

.....

.....

### **Aktivitas 3**

Baca dan simaklah dengan baik materi tentang aneka produk hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

## Produk Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi

Produk hasil samping adalah produk yang dihasilkan selain produk utama. Hasil samping sereal, kacang-kacangan, dan umbi masih bisa dimanfaatkan menjadi produk pangan.

### A. Jenis, Kandungan dan Manfaat Hasil Samping dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi

Berikut ini berbagai jenis hasil samping dari tanaman sereal, kacang-kacangan, dan umbi serta kandungan dan manfaatnya :

#### 1. Bekatul (Sereal)



Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y2xgypo4>

Bekatul didapat setelah dilakukan dua kali proses penyosohan padi. Penyosohan pertama dari proses penggilingan butiran padi bagian pembungkus kulit luar menghasilkan dedak yang biasanya diolah menjadi pakan ternak. Sedangkan, penyosohan kedua dari proses penggilingan butiran padi bagian dalam menghasilkan bekatul (*rice bran*) yaitu bagian kecil *endosperm* berpati yang merupakan kulit ari butiran padi dengan tekstur halus.

Mineral yang terkandung pada bekatul yaitu Calcium (Ca), *Magnesium* (Mg), *Mangan* (Mn), Zat besi (Fe), Kalium (K), *Seng* (Zn) dan Vitamin B15. Masing-masing zat gizi tersebut memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh manusia. Bekatul secara umum mampu memberikan efek nyata dalam peningkatan dan pemeliharaan kesehatan tubuh, memperbaiki stamina dan juga sebagai terapi yang sangat aman dan efektif untuk mengatasi berbagai penyakit.

## 2. Ampas kedelai (kacang-kacangan)



Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y2ks8gxu>

Ampas kedelai merupakan hasil samping dari susu kedelai. Proses penggilingan kacang kedelai menjadi susu akan menghasilkan limbah kacang kedelai yang dikatakan ampas kacang kedelai. Ampas kedelai ini masih mengandung gizi yang cukup tinggi dan baik bagi kesehatan, antara lain protein kasar, lemak kasar, serat kasar dan juga mengandung asam amino lisin dan *metionin* serta vitamin B.

Selain itu, ampas kedelai dapat dimanfaatkan menjadi berbagai aneka olahan masakan, baik yang rasanya gurih maupun yang rasanya manis.

## 3. Kulit singkong (umbi)



Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y5vpvt3c>

Hasil samping dari singkong yaitu kulit singkong, bagian dalam yang berwarna putih-merah muda. Kulit singkong termasuk limbah organik mulai dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Kulit singkong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Kulit singkong memiliki peluang pasar sebagai makanan camilan yang memiliki nilai jual yang tinggi.



#### 4. Daun ubi jalar (umbi)



Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y3e9kd76>

Tanaman ubi jalar hasil utama yang dimanfaatkan adalah umbinya, sedangkan kulit ubi dan daun ubi sebagai hasil sampingnya. Seperti pada kentang, kulit ubi biasa dimakan adalah dengan cara mencuci kulitnya dengan sangat bersih dan dimasak bersama kulitnya. Sedangkan untuk daun ubi atau glandir (dalam bahasa Jawa) tidak banyak yang tahu jika daun ubi berkhasiat dan bisa dimakan, sehingga belum dimanfaatkan dengan baik.

Kulit ubi memiliki kandungan protein maupun serat yang tinggi dan banyak mengandung air. Adapun, daun ubi mengandung karbohidrat, serat, protein, kalsium, dan zat besi. Selain itu, daun ubi juga mengandung beta-karoten dan lutein yang berguna bagi kesehatan mata. Kandungan vitaminnya pun sangat banyak yaitu memiliki kadar vitamin E, vitamin C, dan vitamin B1, B2, dan B6 yang cukup tinggi. Vitamin B6 pada daun ubi jalar bisa menjadi suplemen untuk menaikkan trombosit sel darah merah. Juga mengandung polifenol yang dapat mencegah penyakit jantung dan menurunkan kadar gula darah pada penderita diabetes, serta dapat mengobati diare, sakit perut, mual, dan demam. Kandungan vitamin B6 pada daun ubi jalar bisa disejajarkan dengan sayuran brokoli, wortel, dan kembang kol, serta buah alpukat dan pisang.

- B. Teknik Pengolahan Hasil Samping Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi
- Dalam mengolah hasil samping sereal, kacang-kacangan, dan umbi yang memiliki berbagai macam karakteristik diperlukan berbagai teknik pengolahan yaitu teknik pengolahan dasar dan teknik pengolahan pengawetan.

## 1. Teknik dasar pengolahan bahan pangan

### a. Teknik Pengolahan Makanan Panas Basah (*Moist Heat*)

Teknik pengolahan panas basah adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Bahan dasar cairan yang digunakan bervariasi seperti air, kaldu, santan, susu atau bahan lainnya. Yang termasuk teknik ini adalah merebus (*boiling*), merebus cairan sebanyak bahan pangan (*poaching*), merebus dengan sedikit cairan (*braising*), menyetup/menggulai (*stewing*), *simmering*, mengukus (*steaming*), dan teknik menyetim.

### b. Teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*)

Teknik pengolahan panas kering adalah mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Teknik ini sama sekali tidak menggunakan air dalam proses pematangannya, tetapi menggunakan minyak, mentega, minyak zaitun, minyak kanola, sehingga suhunya bisa mencapai 180 derajat celsius. Yang termasuk teknik ini adalah menggoreng dengan minyak banyak (*deep frying*), *shallow frying*, menumis (*sauteing*), memanggang (*baking*), membakar (*grilling*) dan *roasting*.

## 2. Teknik pengawetan

### a. Pengawetan secara Fisik

Pengawetan secara fisik merupakan proses pengawetan secara alami yang meliputi: pengawetan dengan suhu rendah (pendinginan), pengawetan dengan suhu tinggi (pemanasan), dan pengeringan.

#### 1) Pengawetan dengan Suhu Rendah

Sistem pengawetan dengan suhu rendah adalah dengan cara memasukkan bahan pangan pada lemari pendingin. Proses pengawetan dengan suhu rendah ada dua macam yaitu pendinginan (*cooling*) dengan suhu antara  $-20^{\circ}\text{C}$  sampai

+10°C, dan pembekuan (freezing) dengan suhu antara -120°C sampai -240°C. Sedangkan pembekuan cepat (*quick freezing*) dilakukan pada suhu -240°C sampai -400°C.

2) Pengawetan dengan Suhu Tinggi Pengawetan dengan suhu tinggi dengan cara dipanaskan, misalnya merebus atau menggoreng suatu bahan makanan. Berdasarkan penggunaan suhu, waktu dan tujuan pemanasan, proses pemanasan dapat dibagi dalam dua kelompok besar, yaitu proses pasteurisasi, sterilisasi, dan blanching.

3) Pengawetan dengan Pengeringan

Pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas.

b. Pengawetan Secara Biologis

Proses pengawetan secara biologis adalah dengan peragian atau fermentasi, dan enzim.

c. Pengawetan secara Kimiawi

Teknik pengawetan secara kimiawi digolongkan menjadi dua yaitu

- 1) Penggunaan pengawet alami yang diperoleh dari makanan segar seperti gula, garam, bawang putih, cuka, kunyit dan kluwak;
- 2) Penggunaan bahan tambahan makanan (BTM), dan pengasapan.

#### **Aktivitas 4**

Setelah Ananda mengamati dan mengidentifikasi hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi beserta produk pangan yang dihasilkan serta membaca dan memahami materi jenis, kandungan, manfaat, teknik pengolahan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, Lakukanlah analisis produk pangan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi (bahan, alat,

teknik, cara membuat dan penyajiannya) dengan memilih salah satu produk pangan dibawah ini secara mandiri dengan penuh percaya diri dan rasa ingin tahu, melalui Lembar Kerja 2 (LK.2) berikut.

### **LEMBAR KERJA 2 (LK.2)**

#### **ANALISIS PRODUK PANGAN DARI HASIL SAMPING SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

1. Setelah Ananda mengamati produk pangan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi pada aktivitas sebelumnya, Ananda pilih salah satu produk pangan untuk dianalisis, sebagai contoh dibawah ini adalah gambar produk-produk pangan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi. Lakukanlah analisis terkait dengan produk, bahan, alat, langkah pembuatan dan penyajian, dengan memilih 1 (satu) gambar produk untuk dianalisis!

Gambar 1



Gambar 2



Gambar 4



Gambar 5



Gambar Produk Pangan Hasil Samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi yaitu tempe gembus, keripik kulit singkong, sambal glandir dan kue kering bekatul

Sumber gambar : <https://tinyurl.com/y4jc7yr2>, <https://tinyurl.com/y2avjw55>, <https://tinyurl.com/y59gg3nw> dan <https://tinyurl.com/y5ftzg5g>

**B.** Berdasarkan produk pangan/gambar yang telah Ananda amati, lakukanlah pengisian tabel berikut.

Nama Produk Pangan:	: .....
Bahan yang digunakan:	1. .... 2. .... 3. .... 4. ....
Alat yang digunakan:	1. .... 2. .... 3. .... 4. ....
Langkah-langkah cara pembuatan:	1. .... 2. .... 3. .... 4. .... 5. .... 6. .... 7. .... 8. .... 9. ....
Penyajian/kemasan Produk Pangan:	..... ..... ..... (sesuai dengan fungsi utama kemasan)

Ungkapan Perasaan/komentar Ananda setelah melakukan kegiatan analisis produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi

.....  
.....

.....

.....

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

**Aktivitas 5**

Buatlah rancangan produk pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri sesuai bahan serta alat yang tersedia di rumah maupun lingkungan sekitar, melalui Lembar Kerja 3 (LK.3) berikut.

**LEMBAR KERJA 3 (LK.3)**

**MERANCANG PRODUK PANGAN HASIL SAMPING DARI SEREALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

<p>Rancangan Produk Pangan Hasil Samping dari Sereal, Kacang-kacangan dan Umbi</p>	
<p>1. Ide/ Gagasan:</p> <p>a. Nama produk Pangan: .....</p> <p>b. Alasan Membuat Produk Pangan:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>2. Bahan dan Alat</p> <p>a. Bahan</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>b. Alat</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p>

<p>3. Langkah-langkah Pembuatan Produk pangan.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>3) .....</p> <p>4) .....</p> <p>5) .....</p> <p>6) .....</p> <p>7) .....</p>	<p>4. Sketsa/ Desain produk dan penyajian</p>
--	---

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda setelah melakukan kegiatan merancang pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi

.....

.....

.....

.....

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring)*

### **Aktivitas 6**

Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.1, LK.2, LK.3 dan LK.4) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

## D. Latihan

### 1. Sikap

Teknik penilaian: Penilaian diri

Bentuk Instrumen: Lembar penilaian diri

Instrumen:

#### Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Mengamati dan Mengidentifikasi hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama: .....

Kelas: .....

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Anda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Anda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	1. Berdoa setiap memulai pembelajaran. 2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran 3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran. 4. Bersyukur pada akhir Pembelajaran				



No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
2	Sosial	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</li> <li>2. Percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam mengamati dan mengidentifikasi hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan</li> <li>3. Teliti/ cermat dalam menganalisis produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi meliputi bahan, alat, teknik, cara membuat dan penyajiannya</li> <li>4. Kreatif dalam merancang produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan</li> </ol>				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		5. Inovatif dalam merancang produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi yang meliputi bahan, alat dan Teknik pengolahan				
Jumlah Perolehan			.....			

## 2. Pengetahuan

Teknik Penilaian: Tes Penugasan

Bentuk Instrumen: Lembar Penugasan

Instrumen:

- a. Mengamati dan mengidentifikasi hasil samping jenis sereal, kacang-kacangan dan umbi meliputi bagian tanaman yang dimanfaatkan dan produk pangan yang dihasilkan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sekaligus mengisi lembar kerja 1 (LK.1) yang telah disediakan!
- b. Lakukanlah analisis produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan memilih salah satu contoh produk pangan sekaligus mengisi lembar kerja 2 (LK.2) yang telah disediakan tentang analisis produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi!

## 3. Keterampilan.

Teknik Penilaian: Tes Praktik

Bentuk Instrumen: Lembar praktik

Instrumen:

Buatlah rancangan pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi yang terdapat di rumah maupun di sekitar tempat tinggal Ananda sekaligus mengisi lembar kerja 3 (LK.3) yang telah disediakan

tentang merancang produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi!

#### **E. Rangkuman**

### **Rangkuman**

1. Produk hasil samping adalah produk yang dihasilkan selain produk utama. Produk hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi setelah melalui penelitian ternyata mengandung banyak manfaat bagi kesehatan, sehingga dimanfaatkan sebagai produk pangan bagi umat manusia, walau sebagian hasil samping dibuat produk pangan untuk hewan ternak.
2. Hasil samping dari tanaman sereal salah satunya adalah bekatul yang berasal dari padi beras putih, merah, dan hitam. Hasil samping dari kacang-kacangan adalah ampas kedelai. Sedangkan, hasil samping umbi berupa daun ubi ketela dan kulit singkong.
3. Teknik pengolahan yang sering diterapkan pada pengolahan hasil samping sereal, kacang-kacangan, dan umbi menjadi produk pangan, menggunakan teknik pengolahan pangan dasar dan teknik pengolahan pangan pengawetan.

## F. Refleksi

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 6 maka Ananda sudah melakukan kegiatan mengamati dan mengidentifikasi hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi menjadi produk pangan, melakukan analisis produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, dan membuat rancangan produk pangan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan dan identifikasi bahan, analisis produk, merancang produk serta menggunakan referensi dan menghitung perbandingan dalam membuat sketsa produk merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan Pembelajaran, jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

## G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan

### Jawaban

1. Sikap.

Pedoman Penilaian:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

Predikat nilai Sikap

- 88 – 100 = Sangat Baik  
 75 – 87 = Baik  
 70 – 74 = Cukup  
 < 70 = Kurang

2. Pengetahuan.

Rubrik Penilaian Tes Penugasan (LK.1 dan LK.2).

LK	Instrumen	Bobot Skor	Pedoman Skor
LK.1	Mengamati dan mengidentifikasi nama bahan pangan yang disajikan pada gambar	10	Terpenuhi: 1. 4 = 100% 2. 3 = 75% 3. 2 = 50 % 4. 1 = 25 %
	Mengidentifikasi bagian tanaman sereal, kacang-kacangan dan umbi yang tidak dimanfaatkan	10	
	Menganalisis hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi yang dimanfaatkan menjadi produk pangan	10	
	Menentukan produk pangan yang dihasilkan dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	10	
LK.2	Menganalisis bahan yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	10	
	Menganalisis alat yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	10	

LK	Instrumen	Bobot Skor	Pedoman Skor
LK 2	Menganalisis teknik atau langkah-langkah dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	20	
	Menganalisis penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi	20	
	Jumlah skor	100	

### 3. Keterampilan.

Rubrik Penilaian Tes Praktik (LK.3. Merancang Produk Pangan Hasil Samping Sereal, kacang-kacangan dan umbi)

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Ide/gagasan			
2. Merencanakan Bahan			
3. Merencanakan Alat			
4. Merencanakan langkah-langkah pembuatan			
5. Sketsa/gambar Produk			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan prosedur dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

## Pembelajaran 2

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran Ananda dapat:

1. Menjelaskan tahapan pengolahan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mandiri.
2. Menjelaskan langkah pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.
3. Menganalisa bahan, alat, teknik, langkah yang digunakan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan rasa ingin tahu
4. Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.
5. Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan cermat dan teliti.
6. Membuat/merangkai produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan kreatif dan inovatif.

### B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan modul ini adalah

1. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan diterima terutama modul ini beserta lembar kerjanya (LK.4)
2. serta dapat digunakan oleh siswa baik luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.).
3. Memfasilitasi siswa berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung menggunakan media luring atau daring.
4. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan unit modul ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.
5. Jika dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System (LMS)* seperti menggunakan *google classroom* dan siswa dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat

6. dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan sumber pembelajaran, lembar kerja dan tes formatif/sumatif.

Peran orang tua terkait pembelajaran Ananda dalam menggunakan modul ini adalah

1. Memastikan putra/putrinya siap untuk memulai pembelajaran dengan modul ini
2. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan bahan, alat, media dan sumber baik luring atau daring yang mendukung pembelajaran menggunakan modul ini.
3. Memastikan putra/putrinya memahami setiap instruksi yang terdapat modul ini.
4. Memastikan keberlangsung putra/putrinya dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)
5. Berkoordinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan modul ini.



## C. Aktivitas Pembelajaran

### Aktivitas 1

Rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa mengawali pembelajaran ini kita masih diberikan kesehatan lahir dan batin sehingga kita masih dapat mengikuti pembelajaran dengan bahan ajar ini, untuk itu sebagai persiapan Ananda lakukan:

1. berdoa untuk memulai pembelajaran
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=2hoppIV55mc> tentang pesan saya pasti bisa dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut.
4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan aktivitas Pembelajaran.

## Aktivitas 2

Baca dan simaklah secara cermat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh langkah-langkah membuat produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi.

### Tahapan Pengolahan

Tahapan pengolahan pangan dimulai dari perencanaan (identifikasi kebutuhan dan ide/ gagasan), pelaksanaan/pembuatan (bahan, alat dan proses pembuatan), penyajian/ pengemasan dan evaluasi. Berikut ini akan dijabarkan proses pembuatan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi, yaitu :

#### A. Bangket Bekatul

##### **Bahan-bahan :**

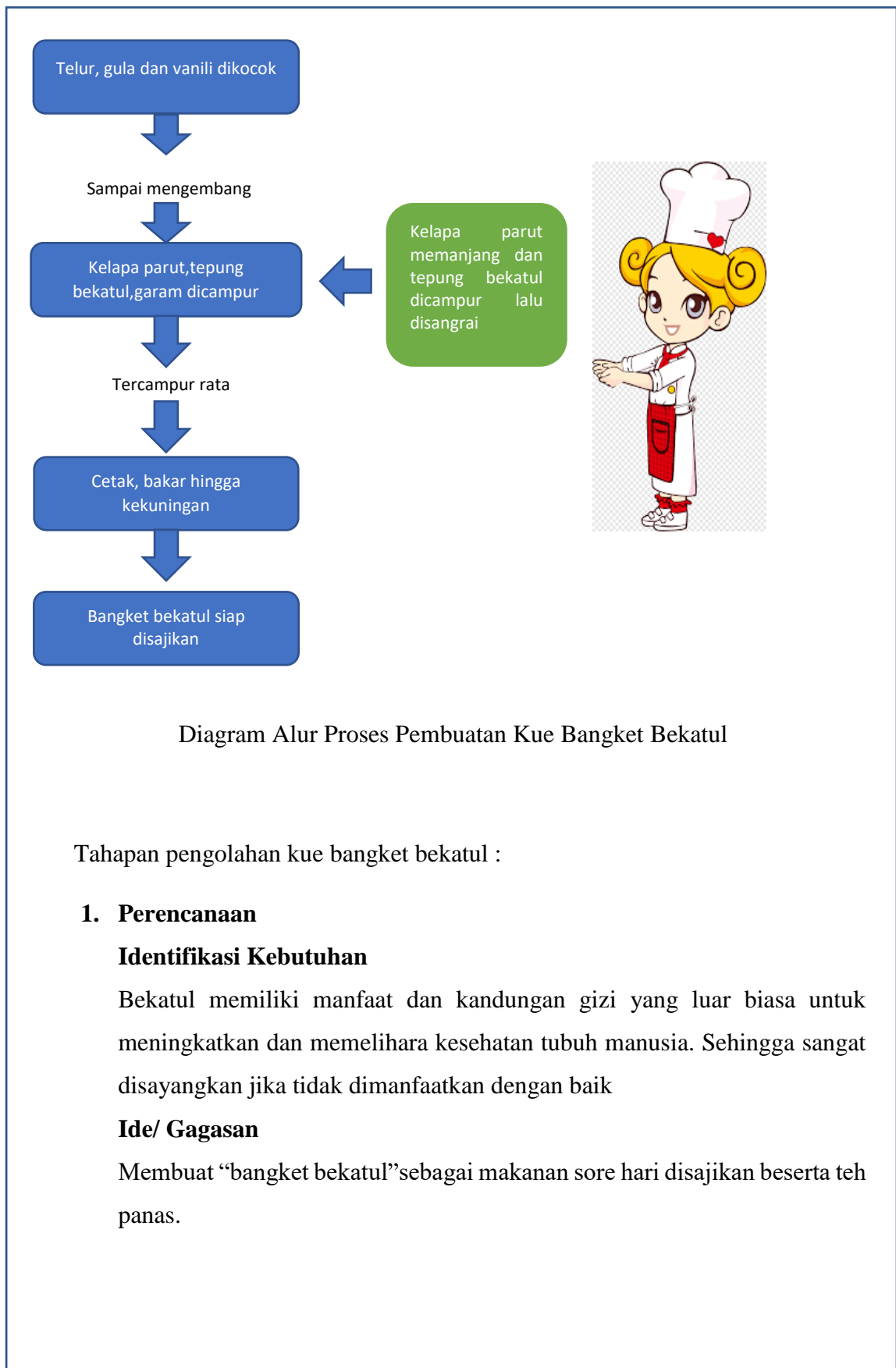
Kelapa seperlunya  
Telur 5 butir  
Vanili 1 bks  
Tep bekatul 375 g  
Gula pasir 200 g  
Garam secukupnya

##### **Cara Membuat :**

1. Kelapa diparut dengan ukuran memanjang, campur dengan bekatul, lalu sangrai hingga masak.
2. Telur dikocok dengan vanili, dan gula sampai mengembang.
3. Campur telur beserta adonan tepung bekatul, dan garam diaduk sampai tercampur rata.
4. Tuang pada cetakan, bakar hingga berwarna kuning kecokelatan dan sajikan.



Sumber gambar :  
<https://tinyurl.com/y66rvybm>



## 2. Pelaksanaan/ Pembuatan

### a. Persiapan

Bahan-bahan :



Tepung Bekatul

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y3awu2m5>



Kelapa parut memanjang

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yxu8lyrh>



Telur ayam

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yx8te83a>



Gula pasir

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y495n8bc>



Vanili bubuk

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y45gg7ae>



Garam

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y4lamz9k>

Alat-alat :



Parutan kelapa

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y3wy7xef>



Wajan

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y2q2bs3w>



Spatula

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y2wubk54>



Waskom

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y4rmymcg>



Mixer

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y4vhql8t>



Loyang

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/y23txmtj>



Cetakan

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yx4qdry>



Oven

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yxzb9fpq>



Kompore

Sumber gambar :

<https://tinyurl.com/yvulpwm5>

1. Parutan kelapa, digunakan untuk memarut kelapa dengan bentuk parutan memanjang
2. Wajan dan spatula, digunakan untuk menyangkan tepung bekatul dan kelapa parut
3. Waskom, digunakan untuk membuat adonan
4. Mixer, digunakan untuk mengaduk adonan
5. Loyang, digunakan sebagai alas kue ketika akan dipanggang
6. Cetakan digunakan untuk memcetak kue
7. Oven, alat untuk memanggang kue
8. Kompore, alat yang digunakan untuk memasak/mengolah klepon

## b. Proses Pengolahan :



Tepung bekatul dan kelapa parut disangan hingga matang



Telur dan gula putih dikocok hingga mengembang



Masukkan tepung bekatul, kelapa parut yang sudah disangan, garam dan vanili aduk hingga rata



Cetak adonan kue pada cetakan



Panggang adonan yang sudah dicetak hingga matang



Angkat dan sajikan

## c. Penyajian/ pengemasan

Pada penyajian kue bangket bekatul yang berbentuk kecil atau telah dipotong-potong, dapat menggunakan tampah atau piring ceper besar. Sebelum ditata di atas piring, kue terlebih dahulu ditempatkan dalam *paper cup* yang ukurannya sesuai dengan bentuk ukuran kue. Kemudian susun kue di atas tampah atau piring. Dalam penyajian untuk perorangan, kue dengan bentuk kecil atau yang telah dipotong dapat langsung ditata dan disajikan menggunakan piring kue (*dessert plate*). Sedangkan untuk pengemasan kue bangket bekatul biasanya menggunakan toples mika berbentuk bulat atau kotak.



### **Aktivitas 3**

Setelah Ananda membaca materi pada aktivitas 2 dan telah menghasilkan rancangan produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada pembelajaran sebelumnya. Silahkan Ananda cermati kembali hasil rancangan tersebut dan catat jika terdapat perubahan rancangan produk olahan yang dapat dibuat dari bahan pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi pada hasil rancangan tersebut.

### **Aktivitas 4**

Menyiapkan bahan dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan yang terdapat di wilayah sekitar dengan penuh rasa syukur atas karunia ciptahan Tuhan Yang Maha Esa.

### **Aktivitas 5**

Menyiapkan alat dalam membuat produk pangan hasil sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai perancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan alat yang benar dan memperhatikan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja) dalam penggunaannya.

### **Aktivitas 6**

Mengolah adonan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan menggunakan alat dan bahan yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan K3 (kesehatan dan keselamatan kerja), ketelitian dan akurasi serta mencari referensi penunjang lain baik dari internet maupun bahan cetak lainnya.

### **Aktivitas 7**

Menyajikan produk pangan dari bahan setengah jadi sereal, kacang-kacangan dan umbi menggunakan alat dan bahan yang sesuai dengan langkah-langkah pembuatan produk pada rancangan yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja), ketelitian dan akurasi

serta mencari referensi penunjang lain baik dari internet maupun bahan cetak lainnya.

### Aktivitas 8

Mencatat setiap kegiatan dan mendokumentasikannya (foto/video) serta memberikan ulasan/komentar sendiri atas kegiatan langkah-langkah membuat produk sesuai dengan rancangan dan dituangkan pada lembar kerja 4 (LK.4)

<b>LEMBAR KERJA (LK.4)</b>			
<b>CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI</b>			
<b>MEMBUAT PRODUK PANGAN HASIL SAMPING SEREALIA,</b>			
<b>KACANG-KACANGAN DAN UMBI</b>			
<b>Nama Produk Kerajinan</b>		:	
<b>Bahan Pangan yang digunakan</b>		:	
Langkah	Kegiatan	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan video)
1.	Menyiapkan bahan	..... ..... ..... ..... ..... .....	
	2.	Menggunakan Alat	



Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan video)
3. Mengolah adonan	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	
4. Menyajikan produk	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan pembuatan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dan produk yang telah dihasilkan.

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

*Catatan: dapat dikerjakan dengan cara diketik langsung pada aplikasi dokumen daring/luring atau ditulis langsung di buku tugas prakarya (pengiriman jawaban dengan cara di foto) lalu dikirim ke WA/ google classroom (daring) atau diserahkan kepada guru (luring).*

### Aktivitas 9

Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.4) kepada guru melalui luring atau daring (WhatsApp, e-mail, google classroom dsb.) dan menyimak

hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

#### **D. Latihan**

##### 1. Sikap

Teknik penilaian: Penilaian diri

Bentuk Instrumen: Lembar penilaian diri

Instrumen:

#### Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial

Membuat produk pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama : .....

Kelas : .....

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berdoa setiap memulai pembelajaran.</li> <li>2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran</li> <li>3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.</li> <li>4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran</li> </ol>				
2	Sosial	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</li> <li>2. Percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi</li> <li>3. Rasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan pembelajaran, dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi</li> </ol>				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		<p>kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>4. Teliti/cermat, dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>5. Kreatif dalam menyiapkan bahan dan alat, membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p> <p>6. Inovatif dalam membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p>				
Jumlah Perolehan			....			

2. Pengetahuan

Teknik Penilaian: Tes Tertulis

Bentuk Instrumen: Pilihan Ganda

Instrumen:

**Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang Ananda anggap paling benar!**

1. Perhatikan gambar



Berdasarkan gambar tersebut merupakan produk pangan yang terbuat dari hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi. Bahan dasar yang digunakan adalah ...

- a. Kulit kentang
- b. Kulit singkong
- c. Kulit talas
- d. Kulit ubi jalar

2. a) merupakan hasil samping dari sereal  
b) memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dari beras giling  
c) memiliki kandungan gizi 7 jenis mineral

Pernyataan diatas merupakan karakteristik dari ...

- a. Menir
- b. Sekam
- c. Bekatul
- d. Gabah

3. Perhatikan tabel berikut ini!

No.	Hasil samping
1.	Kulit singkong
2.	Bekatul
3.	Ampas singkong
4.	Sekam
5.	Daun Glandir

Berdasarkan pernyataan diatas manakah yang termasuk kedalam hasil samping dari umbi ...

- a. 1-2
  - b. 1-3
  - c. 1-4
  - d. 1-5
4. Kue Bangket bekatul merupakan salah satu produk yang dibuat dari hasil samping sereal. Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat olahan ini yaitu dengan cara ...
- a. Memanggang
  - b. Membakar
  - c. Mengukus
  - d. Menggoreng
5. Tempe Gembus merupakan salah satu produk pangan hasil samping dari kacang-kacangan. Bahan utama tempe gembus adalah ...
- a. Ampas kacang tanah
  - b. Ampas kacang kedelai
  - c. Ampas kacang hijau
  - d. Ampas kacang merah

## E. Rangkuman



## F. Refleksi

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 9 maka Ananda sudah melakukan kegiatan menyiapkan bahan dan alat untuk membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, mengolah produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, menyajikan dan mengemas produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif.
2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat Pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan rancangan, menyiapkan bahan sesuai rancangan, menyiapkan alat sesuai rancangan dengan memperhatikan prosedur penggunaan, membuat produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi.

- Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda telah memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

## **G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban**

### **1. Sikap.**

Pedoman Penilaian:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

71 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

### **2. Pengetahuan**

Kunci Jawaban.

- B ( gambar yang disajikan merupakan salah satu produk pangan hasil samping dari kulit singkong)
- C (ciri-ciri hasil samping yang disajikan merupakan karakteristik dari Bekatul)
- D (hasil samping dari umbi diantaranya kulit singkong, kulit kentang dan daun ubi jalar/daun glandir)
- A (Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat kue bangket bekatul yaitu dengan cara memanggang)
- B (tempe gembus merupakan produk pangan hasil samping dari kacang kedelai yaitu ampas kacang kedelai)



No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

#### Pedoman Penskoran

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

#### 3. Keterampilan

Rubrik Penilaian Tes Praktik (LK.4. Membuat Produk Pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi)

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Menyiapkan bahan			
2. Meyiapkan alat			
3. Mengolah hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi			
4. Menyajikan dan mengemas			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat

## Pembelajaran 3

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajarannya Ananda dapat:

1. Menjelaskan fungsi utama kemasan dengan percaya diri
2. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam penyajian atau pengemasan secara cermat dan mandiri
3. Menjelaskan cara penyajian produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan percaya diri.
4. Membuat penyajian atau kemasan pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi secara mandiri, rasa ingin tahu dan selalu bersyukur dapat melakukannya.

### B. Peran Guru dan Orang Tua

Peran guru dalam pembelajaran menggunakan modul ini adalah

1. Memfasilitasi sumber dan media dalam pembelajaran untuk bisa diakses dan dipastikan diterima terutama modul ini beserta lembar kerjanya (LK.5) serta dapat digunakan oleh siswa baik luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.).
2. Memfasilitasi siswa berupa instruksi pembelajaran baik langsung maupun tidak langsung menggunakan media luring atau daring.
3. Merespon setiap permasalahan kesulitan pembelajaran baik dalam menggunakan modul ini atau pertanyaan yang berhubungan langsung dalam pelaksanaan pembelajaran.

4. Jika dimungkinkan guru membuat/membuka kelas maya pada *Learning Management System (LMS)* seperti menggunakan *google classroom* dan siswa dapat bergabung (*join*), seluruh aktivitas pembelajaran dapat dimasukkan kedalam *Classwork* (penugasan) dan dapat melampirkan sumber pembelajaran, lembar kerja dan tes formatif/sumatif.

Peran orang tua terkait pembelajaran Ananda dalam menggunakan unit modul ini adalah

1. Memastikan putra/putrinya siap untuk memulai pembelajaran dengan modul ini
2. Memfasilitasi putra/putrinya dalam penggunaan bahan, alat, media dan sumber baik luring atau daring yang mendukung pembelajaran menggunakan modul ini.
3. Memastikan putra/putrinya memahami setiap instruksi yang terdapat modul ini.
4. Memastikan keberlangsung putra/putrinya dalam keterlibatan pembelajaran melalui pengawasan langsung atau tidak langsung terutama dalam penggunaan alat dalam membuat penyajian dan kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dengan mengutamakan prosedur yang benar dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)
5. Berkoordinasi dengan wali kelas/guru jika terjadi permasalahan dalam persiapan dan pelaksanaan pembelajaran menggunakan modul ini.

## **C. Aktivitas Pembelajaran**

### **Aktivitas 1**

1. Berdoa untuk memulai pembelajaran,
2. Isilah kehadiran pada tautan yang telah disiapkan oleh guru!
3. Simaklah motivasi pembelajaran yang disajikan guru melalui tautan video berikut <https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw> tentang ketika bekerja menjadi beban dan Ananda dapat menyimpulkan pesan dan makna yang disampaikan dalam video tersebut!

4. Bacalah dan pahami tujuan pembelajaran yang akan Ananda capai sebelum melanjutkan aktivitas pembelajaran!

## **Aktivitas 2**

Baca dan simaklah secara cermat dan teliti materi dibawah ini terkait contoh penyajian atau pengemasan produk olahan dari bahan pangan hasil samping dari hasil peternakan dan perikanan berikut dengan memperhatikan fungsi dan tujuan pengemasan!

### **Penyajian dan Pengemasan**

#### **a. Penyajian**

Dalam menyajikan suatu hidangan atau olahan pangan hendaknya memberikan penampilan yang menarik sehingga dapat menggugah selera bagi yang melihatnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyajikan penampilan olahan pangan sebagai berikut:

##### **1. Kombinasi Warna**

Dalam tata saji, warna merupakan faktor penting yang harus diperhatikan. Padupadan warna yang indah merupakan salah satu faktor yang menjadi nilai jual suatu hidangan. Kombinasi warna yang buruk dapat merusak selera makan secara keseluruhan.

##### **2. Bentuk, Tekstur, dan Kekentalan**

Bentuk suatu hidangan dapat diciptakan dari pemotongan bahan pangan. Bahan pangan dapat dipotong dadu, memanjang, dirajang secara kasar atau halus, dibentuk lonjong, bunga atau bintang. Bentuk-bentuk yang menarik mata saat memandang akan dapat meningkatkan selera makan. Demikian halnya pada tekstur olahan pangan penting untuk diperhatikan. Tekstur olahan pangan dirasakan saat di dalam mulut, apakah teksturnya lunak, kenyal, kasar, kental atau halus. Adapun yang dimaksud dengan kekentalan adalah dalam satu paket menu hendaknya memperhatikan kombinasi tingkat kekentalan

hidangan yang berbeda. Misalnya, jangan semua serba berkuah atau serba kering.

### 3. Rasa dan Suhu

Dalam penyajian satu menu hendaknya kita juga perlu mengombinasikan rasa-rasa dasar seperti, rasa asin, rasa manis, rasa pedas, rasa gurih, rasa pahit, dan rasa asam, maupun rasa yang sangat berbumbu. Suhu dari olahan pangan yang dihidangkan juga perlu diperhatikan. Ada olahan pangan yang enak dihidangkan saat panas ada juga yang cocok dalam kondisi dingin. Misalnya, soto atau sop sebaiknya dihidangkan panas-panas, sedangkan makanan penutup seperti es krim atau puding hendaknya dihidangkan dingin.

### 4. Alat Saji Makanan

Alat saji tradisional misalnya dengan wadah rotan dengan dialasi daun pisang. Alat saji modern dapat berupa piring khusus untuk menu hidangan utama, sup, maupun piring kecil untuk makanan penutup yang dilengkapi sendok dan garpu yang sesuai.

### 5. Hiasan/Garnis

Hiasan atau garnis merupakan penunjang penampilan pada olahan pangan yang dihidangkan. Hiasan ini dapat memberikan aksentuasi warna yang mengugah selera, bentuk yang bermacam-macam maupun tata saji yang menarik.

### 6. Penyajian

Dalam menyajikan suatu hidangan pada piring hendaknya memperhatikan semua hal yang perlu ditampilkan seperti yang disebutkan di atas yaitu kombinasi warna, bentuk, tekstur dan kekentalan, rasa dan suhu serta penggunaan alat saji. Tidak lupa faktor yang sangat penting diperhatikan adalah kebersihan atau higienisnya

suatu hidangan. Hidangan yang tidak bersih akan langsung merusak selera makan seseorang.

#### **b. Pengemasan**

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai. Tujuan dari pengemasan, dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran), dan untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi.

Pengemasan klasifikasinya lebih dititik beratkan pada bahan bakunya. Bahan baku yang dipergunakan untuk membentuknya terutama, kertas, *paperboard*, *cellophane*, plastik, logam, *glass/kaca*, kayu, tekstil, dll. Bahan baku tersebut tidak selalu dipergunakan dalam bentuk tunggal, tetapi sering dalam bentuk kombinasi seperti kertas dilapisi plastik, *cellophane* dengan plastik dan aluminium foil, dan lain sebagainya. Sering juga klasifikasi didasarkan pada bentuk seperti *flexible packaging* ataupun *rigid packaging*. *Cellophane* merupakan produk lama yang digunakan sebagai bahan pengemasan, dan banyak digunakan dengan dikombinasikan dengan bahan plastik lainnya. Sebagai akibat pertimbangan ekonomis, pemakaian *cellophane*, makin berkurang dan digantikan bahan plastik lainnya adalah *Oriented Polypropylene Film*.



Gambar produk kemasan dari bahan plastic

Sumber gambar : kemendikbud

### **Aktivitas 3**

Amatilah produk pengolahan yang telah dihasilkan pada pembelajaran sebelumnya dengan memperhatikan bentuk dan ukuran produk, jenis bahan yang digunakan, kekuatan produk dan estetika produk secara mandiri dan teliti. Buatlah rancangan penyajian atau pengemasan produk yang kreatif dan inovatif dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan! Sekaligus membaca referensi tentang materi penyajian atau pengemasan produk pengolahan!

### **Aktivitas 4**

Setelah menghasilkan rancangan penyajian atau pengemasan produk pada aktivitas sebelumnya dengan penuh rasa syukur, siapkanlah bahan dan alat untuk membuat penyajian atau kemasan produk pengolahan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja!

### **Aktivitas 5**

Buatlah penyajian atau kemasan produk pengolahan yang telah kalian hasilkan sesuai dengan rancangan yang kreatif dan inovatif, dengan memperhatikan fungsi utama kemasan dan menggunakan bahan ramah lingkungan sesuai dengan potensi daerah setempat serta memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja.

### **Aktivitas 6**

Mencatat setiap kegiatan dan mendokumentasikannya (foto/video) serta memberikan ulasan/komentar sendiri atas kegiatan menyajikan atau mengemas produk sesuai dengan perancangannya dan dituangkan pada LK.5



**`LEMBAR KERJA (LK.5)**  
**CATATAN KEGIATAN DAN DOKUMENTASI**  
**MENYAJIKAN/MENGEMAS PRODUK PANGAN HASIL SAMPING**  
**SERIALIA, KACANG-KACANGAN DAN UMBI**

**Nama Produk Pangan** : .....

**Bentuk Penyajian/Kemasan** : .....

Langkah Kegiatan Membuat Produk	Catatan Deskripsi Kegiatan	Dokumentasi Kegiatan (Foto/tautan Video)
1. Menyiapkan bahan penyajian/kemasan produk	..... ..... ..... ..... ..... .....	
2. Menggunakan Alat untuk menyajikan/mengemas produk	..... ..... ..... ..... ..... .....	
3. Membuat penyajian/kemasan produk	..... ..... ..... ..... ..... .....	

Ungkapan Perasaan/ komentar Ananda dalam melakukan menyajikan/mengemas produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi dan produk yang telah dihasilkan.

.....

.....

.....

**Aktivitas 7**

Mengirim atau melampirkan tugas pembelajaran (LK.5) kepada guru melalui luring atau daring (*WhatsApp, e-mail, google classroom* dsb.) dan menyimak hasil nilai dan respon/penguatan dari guru terhadap hasil pembelajaran yang telah dikirimkan.

**D. Latihan**

1. Sikap

Teknik penilaian: Penilaian diri  
Bentuk Instrumen: Lembar penilaian diri

Instrumen:

**Instrumen Penilaian Diri Sikap Spiritual dan Sosial**

Membuat penyajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi

Nama : .....  
Kelas : .....

Petunjuk:

Lakukanlah penilaian diri tentang sikap Ananda selama melaksanakan pembelajaran secara jujur dengan memberikan skor 4 jika selalu melakukan, skor 3 jika sering melakukan, skor 2 jika kadang-kadang melakukan, dan skor 1 jika tidak pernah melakukan, kemudian jumlahkan dan hitung nilai

akhir sesuai dengan Pedoman penilaian sikap serta predikat yang Ananda peroleh!

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
1	Spiritual	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berdoa setiap memulai pembelajaran.</li> <li>2. Berdoa setiap memulai langkah kegiatan pembelajaran</li> <li>3. Bersyukur setiap memperoleh hasil dalam langkah kegiatan pembelajaran.</li> <li>4. Bersyukur pada setiap akhir Pembelajaran</li> </ol>				
2	Sosial	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mandiri untuk melakukan setiap langkah kegiatan</li> <li>2. Percaya diri untuk melakukan kegiatan pembelajaran dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi</li> <li>3. Rasa ingin tahu untuk melakukan kegiatan pembelajaran, dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi</li> </ol>				

No	Aspek Sikap	Instrumen Sikap	Selalu (4)	Sering (3)	Kadang-Kadang (2)	Tdk Pernah (1)
		<p>kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>4. Teliti/cermat, dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi kesesuaiannya dengan rancangan</p> <p>5. Kreatif dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p> <p>6. Inovatif dalam membuat penyajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan rancangan</p>				
Jumlah Perolehan			...			

## 2. Pengetahuan

Teknik Penilaian: Tes Tertulis

Bentuk Instrumen: Uraian

Instrumen:

**Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar!**

1. Jelaskan tujuan dalam pengemasan produk pangan!
2. Sebutkan syarat-syarat dari suatu pengemasan !
3. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut merupakan kemasan yang terbuat dari jenis plastic ...

4. Jelaskan bahan baku yang biasa digunakan untuk membuat kemasan produk pangan?
5. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut merupakan salah satu ide kemasan yang unik untuk mengemas produk pangan, amati bahan apa yang digunakan untuk membuat kemasan tersebut!

### 3. Keterampilan.

Teknik Penilaian: Tes Praktik

Bentuk Instrumen: Lembar praktik

Instrumen:

Buatlah penyajian atau pengemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai dengan produk pangan yang telah Ananda buat sesuai dengan rancangan dan memanfaatkan bahan yang ramah lingkungan yang terdapat di rumah dan di sekitarnya, sekaligus mengisi lembar kerja 5 (LK.5) yang telah disediakan tentang membuat penyajian dan pengemasan produk pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi!

## E. Rangkuman

### Rangkuman

Pengemasan bertujuan untuk membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran), dan untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi.

## F. Refleksi

1. Setelah Ananda melakukan pembelajaran dan mengikuti setiap aktivitas pembelajaran dari aktivitas 1 sampai aktivitas 7 maka Ananda sudah melakukan kegiatan membuat rancangan penyajian atau pengemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau pengemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi, membuat sajian atau kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi yang kreatif dan inovatif serta potensi daerah Ananda masing masing.

2. Sikap dan karakter yang telah Ananda lakukan pada saat pembelajaran berupa berdoa, bersyukur, mandiri, percaya diri, rasa ingin tahu, teliti/cermat, kreatif, dan inovatif merupakan tingkat pencapaian sikap dan karakter yang tidak terpisahkan dari proses yang Ananda lakukan pada saat pembelajaran.
3. Kegiatan literasi sebagaimana yang Ananda lakukan dalam setiap aktivitas pembelajaran mulai dari pengamatan produk, membuat rancangan, menyiapkan bahan dan alat penyajian atau kemasan produk sesuai rancangan, membuat penyajian dan kemasan produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi sesuai rancangan, prosedur, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta menggunakan referensi bacaan, dan mengukur perbandingan dalam membuat produk sesuai sketsa merupakan bagian dari menanamkan konsep dan prosedur yang benar dalam merancang produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi.
4. Oleh sebab itu setelah melakukan pembelajaran jika Ananda Ananda memperoleh capaian kompetensi minimal sama dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80, Ananda dipersilahkan untuk mengikuti pembelajaran berikutnya.

#### **G. Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban**

1. Sikap.

Pedoman Penilaian:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

Predikat nilai Sikap

88 – 100 = Sangat Baik

75 – 87 = Baik

70 – 74 = Cukup

< 70 = Kurang

## 2. Pengetahuan

### Kunci Jawaban

1. Tujuan pengemasan produk kerajinan adalah
  - a. dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan
  - b. melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran),
  - c. untuk menempatkan suatu hasil pengolahan atau produk industri agar mempunyai bentuk-bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi.
  
2. Syarat-syarat suatu pengemasan :
  - a. Kemasan harus bisa mewartahi produk
  - b. Kemasan harus bisa melindungi produk
  
3. Perhatikan gambar berikut.



Gambar tersebut merupakan kemasan produk pangan yang dibuat dari jenis plastik *Oriented Polypropylene Film*.

4. Bahan baku yang biasa digunakan untuk membuat kemasan adalah kertas, *paperboard*, *cellophane*, plastik, logam, glass/kaca, kayu dan tekstil



5. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, bahan yang digunakan untuk membuat kemasan tersebut adalah toples kaleng

Pedoman Skor

No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

3. Keterampilan

Rubrik Penilaian Tes Praktik (LK.5. Menyajikan/mengemas produk pangan hasil samping sereal, kacang-kacangan dan umbi)

Instrumen	Skala Skor		
	3	2	1
1. Menyiapkan bahan/media penyajian/kemasan			
2. Menggunakan alat untuk penyajian/kemasan			
3. Membuat penyajian dan kemasan produk pangan			

Pedoman Penskoran:

Nilai	Deskripsi
3	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang tepat ( <i>fungsi utama kemasan</i> )
2	melakukan kegiatan sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat ( <i>fungsi utama kemasan</i> )
1	melakukan kegiatan tidak sesuai dengan rancangan dan prinsip-prinsip yang kurang tepat ( <i>fungsi utama kemasan</i> )

## Evaluasi

*Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang paling benar!*

1. Bagian kecil endosperm berpati yang merupakan kulit ari butiran padi dengan tekstur halus. Pernyataan tersebut merupakan pengertian dari ...
  - A. Gabah
  - B. Sekam
  - C. Menir
  - D. Bekatul
  
2.
  - 1) Kalsium
  - 2) Magnesium
  - 3) karbohidrat
  - 4) Mangan
  - 5) Protein
  - 6) zat besikandungan mineral yang terdapat pada bekatul adalah ...
  - A. 1 – 3 – 5
  - B. 2 – 4 – 6
  - C. 3 – 4 – 5
  - D. 4 – 5 - 6
  
3. Sambal asam glandir merupakan salah satu produk pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi. Bahan utama dalam pembuatan sambal asam glandir adalah ...
  - A. Daun ubi jalar
  - B. Daun ubi kayu
  - C. Kulit kentang
  - D. Kulit singkong

4. Perhatikan gambar berikut!



Berdasarkan gambar tersebut merupakan produk pangan hasil samping dari sereal, kacang-kacangan dan umbi. Jenis bahan yang digunakan adalah ...

- A. Gabah
- B. Bekatul
- C. Menir
- D. Sekam

5. Perhatikan gambar berikut!

Gambar A



Gambar B



Gambar C



Gambar D



Berdasarkan gambar diatas, manakah produk pangan yang dibuat dari hasil samping ampas kacang kedelai ...

- A. A
- B. B
- C. C
- D. D

6. Teknik pengawetan yang digunakan untuk membuat tempe gembus adalah ....

- A. Pengawetan secara fisika
- B. Pengawetan secara kimiawi
- C. Pengawetan secara biologis
- D. Pemanasan suhu tinggi

7. Perhatikan gambar berikut!



Produk pangan tersebut merupakan kue bangket bekatul. Proses pengolahan kue tersebut, dilakukan dengan menggunakan Teknik pengolahan ...

- A. Menggoreng
- B. Membakar
- C. Mengukus
- D. Memanggang

8. Perhatikan tabel proses pengolahan makanan

No	Proses pengolahan
I	Penyajian
II	Pengolahan
III	Evaluasi
IV	Perancangan

Urutkan proses pengolahan makanan yang benar, adalah ...

- A. IV – I – II – III
  - B. IV – II – I – III
  - C. IV – III – I - II
  - D. IV – III – II – I
9. Kue bangket bekatul, kue kering bekatul merupakan produk pangan hasil samping dari sereal. Pengemasan yang dilakukan untuk mengemas produk ini yaitu dengan kemasan ...
- A. Plastik
  - B. Toples Mika
  - C. Kertas
  - D. Paperboard

10. Perhatikan gambar berikut !



Berdasarkan gambar tersebut, jenis plastic yang digunakan adalah ...

- a. *Cellophane*
- b. *Mika*
- c. *Oriented Polypropylene Film*
- d. *Poly Vinyl Citrid*

## **Rubrik Penilaian/Kunci Jawaban/Pedoman Penskoran/Penjelasan Jawaban**

### **Kunci Jawaban**

1. D (Bekatul adalah Bagian kecil endosperm berpati yang merupakan kulit ari butiran padi dengan tekstur halus ).
2. B (Mineral yang terkandung pada bekatul yaitu kalsium (Ca), *Magnesium* (Mg), *Mangan* (Mn), zat besi (Fe), kalium (K), seng (Zn) dan vitamin B15 ).
3. A (sambal asam glandir merupakan produk pangan hasil samping dari umbi-umbian. Bahan utamanya yaitu daun ubi jalar ).
4. B (berdasarkan gambar bahan utama dari produk pangan tersebut yang digunakan adalah bekatul ).
5. B (ampas kacang kedelai merupakan hasil samping dari kacang-kacangan. Produk pangan yang dihasilkan adalah tempe gembus ).
6. C (Teknik pengawetan yang digunakan dalam pembuatan tempe gembus adalah pengawetan secara biologis ).
7. D (Teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat kue bangket bekatul adalah Memanggang )
8. B (urutan proses pengolahan makanan yaitu : perancangan, pengolahan, penyajian, evaluasi ).
9. B (Kue bangket bekatul, kue kering bekatul dikemas dnegan menggunakan kemasan toples mika ).
10. C ( jenis plastic yang digunakan pada kemasan yang dsajikan pada gambar adalah Oriented Polypropylene Film ).

### Pedoman Skor

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$



## GLOSARIUM

**Bekatul (*Rice Bran*)** Kulit ari butiran padi yang bertekstur halus.

**Blanching** Proses perlakuan pemanasan awal yang dilakukan pada bahan nabati segar sebelum mengalami proses pembekuan, pengeringan atau pengalengan.

**Boiling** (merebus) mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih.

**Braising** teknik merebus bahan makanan dengan sedikit cairan, (kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus) dalam panci tertutup dengan api dikecilkan secara perlahan-lahan.

**Cellophane** Bahan kemasan yang dikombinasikan dengan bahan plastik.

**Cooling** Pendinginan dengan suhu antara  $-20^{\circ}\text{C}$  sampai  $+10^{\circ}\text{C}$ .

**Deep frying** memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/lemak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam, sehingga memperoleh hasil yang kering (crispy).

**Dry heat cooking** (teknik pengolahan panas kering) mengolah makanan tanpa bantuan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

**Fermentasi** proses produksi energi dalam sel dalam keadaan anaerobik (tanpa oksigen).

**Freezing** pembekuan dengan suhu antara  $-120^{\circ}\text{C}$  sampai  $-240^{\circ}\text{C}$ . Ghidza (gizi) adalah makanan.

**Glandir** daun ubi jalar dalam bahasa Jawa.

**Grilling** teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) atau di atas pan dadar (teflon) yang diletakkan di atas perapian langsung.

**Kacang-kacangan** (*familia fabaceae*) biji berukuran lebih besar dibandingkan sereal yang digunakan untuk bahan pangan manusia dan hewan ternak.

**Karbohidrat** zat gizi penghasil tenaga.

**Kalori** energi.

**Mengetim** teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan 2 buah panci yang berbeda ukuran di mana salah satu panci lebih kecil.

**Menggoreng** (Frying) metode memasak bahan makanan di dalam minyak goreng panas.

**Mengukus** (Steaming) memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

**Moist heat** (teknik pengolahan makanan panas basah) mengolah bahan makanan dengan menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya.

**Pan frying/shallow frying** menggoreng dengan sedikit minyak goreng.

**Pengolahan bahan pangan** adalah suatu kegiatan mengubah bahan mentah menjadi bahan makanan siap dikonsumsi atau menjadi bahan setengah jadi dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan bahan pangan.

**Poaching** teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair sebatas menutupi bahan makanan yang direbus dengan api kecil dibawah titik didih ( 92-96°C).

**Protein** zat gizi pembangun sel.

**Sangrai** menggoreng tanpa/non minyak.

**Sauting** (menumis) teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat.

**Serealia** jenis tumbuhan golongan tanaman padi-padian/rumput-rumputan (Gramineae) yang dibudidayakan untuk menghasilkan bulir-bulir berisi bijibijian sebagai sumber karbohidrat/pati.

**Shallow frying** teknik mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit pada wajan datar.

**Simmering** teknik memasak bahan makanan dengan sauce atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dikecilkan di bawah titik didih dan direbus lama.

**Steaming** (mengukus) teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

**Stewing** (menggulai/menyetup) teknik mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya, dan direbus dengan cairan yang berbumbu dan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang.

**Umbi** organ tumbuhan yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk (“pembengkakan”) sebagai akibat perubahan fungsinya.

## DAFTAR PUSTAKA

Suci Paresti, Dewi Sri Handayani Nuswantari, Erny Yuliani, dan Indra Samsudin. (2017). *Buku Prakarya SMP Kelas VIII Semester 2*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Tim Direktorat SMP. (2017). *Panduan Penilaian oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Tim Direktorat SMP. (2016). *Panduan Pembelajaran Untuk Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Link Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=n4JPBy7cob8>

<https://www.youtube.com/channel/UCaNH3qwrX3vCjEvJELIkXiA>

<https://www.youtube.com/watch?v=2hopplV55mc>

<https://www.youtube.com/watch?v=srkG0zqJZSw>



**Direktorat Sekolah Menengah Pertama  
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini,  
Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI  
2020**