

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ( RPP )**

Satuan Pendidikan	: SMK NEGERI PRINGKUKU
Mata Pelajaran	: Produksi Pengolahan Hasil Nabati
Kelas/Semester	: XI / 4
Materi Pokok	: Identifikasi sayuran sebagai satuan produksi
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit (1 x pertemuan)

### **A. KOMPETENSI INTI**

#### 1. Pengetahuan

KI 3 Memahami , menganalisis serta menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

#### 2. Keterampilan

KI 4 Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.

Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

### **B. KOMPETENSI DASAR**

#### 1. Kompetensi Dasar pada KI Pengetahuan.

##### 3.1. Mengidentifikasi sayuran untuk satuan produksi

#### 2. Kompetensi Dasar pada KI Keterampilan.

##### 4.1. Menunjukkan sayuran untuk satuan produksi

### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

#### 3.1 Indikator KD pada KI pengetahuan

3.1.1. Menjelaskan ciri-ciri sayuran segar untuk produksi

3.1.2. Menyebutkan menyebutkan jenis-jenis kerusakan bahan hasil pertanian

#### 4.1 Indikator KD pada KI keterampilan

4.1.1. Mengikuti (Meniru) menunjukkan / memilih sayuran segar untuk satuan produksi

4.1.2 Mendemonstrasikan sayuran segar untuk satuan produksi berdasarkan tugas

## **D. TUJUAN PEMBELAJARAN**

### 3.1. Aspek Pengetahuan

- 3.1.1. Menjelaskan pengertian sayuran segar
- 3.1.2. Menjelaskan ciri-ciri sayuran segar untuk produksi
- 3.1.3. Menyebutkan menyebutkan jenis-jenis kerusakan bahan hasil pertanian

### 4.1. Aspek Keterampilan

- 4.1.1. Disediakan bahan, peserta didik dapat menunjukkan sayuran segar untuk satuan produksi

## **E. MATERI**

### **Identifikasi sayuran sebagai satuan produksi**

Sayur-sayuran merupakan bahan hasil pertanian yang banyak dikonsumsi masyarakat luas, yang kaya akan vitamin dan mineral. Akan tetapi, sayuran pada umumnya memiliki daya simpan yang singkat. Setelah 2-3 hari tekstur sayuran akan mulai menjadi layu dan mulai rusak. Pengolahan merupakan solusi untuk menangani masalah tersebut. Berbagai produk olahan sayuran dapat dibuat dengan kriteria sayuran tertentu untuk produk olahan sayuran yang akan dibuat. Sayur-mayur (sayuran) adalah berbagai-bagai sayur (seperti kubis, kangkung, bayam). (Kamus Besar Bahasa Indonesia).

Sayuran mengandung air, karbohidrat, vitamin dan mineral, di samping kandungan protein dan lemak yang terdapat pada beberapa jenis sayuran, artinya tidak semua sayuran mengandung lemak, dan protein. Sayur-sayuran merupakan produk yang mudah rusak, baik secara mekanis maupun fisiologis.

#### **Saos Tomat**

Tomat sebagai bahan baku saus tidak ditentukan berdasarkan jenis maupun varietasnya, akan tetapi pemilihan tomat didasarkan atas umur (tua), tingkat kematangan, kesegaran, dan tidak diserang hama atau penyakit, ini semua dapat memenuhi kualitas produknya yang baik. Untuk menjamin kualitas produk saus sebaiknya tomat dipetik pada waktu matang dipohon (kandungan gizi dan nutrisinya maksimal).

Kualitas saus tomat ditentukan oleh penampilan, cita rasa, daya tahan, dan kandungan zat gizi.

- **Penampilan**

Penampilan yang menarik akan selalu mendapat perhatian yang utama yaitu penampilan meliputi warna, kebersihan, dan ukuran serta kemasan.

- **Cita rasa**

Komposisi jenis dan bahan tambahan yang tepat akan menghasilkan cita rasa yang lezat, serta memenuhi selera banyak orang.

- **Daya tahan**

Setiap saus tomat memiliki daya tahan yang berbeda, tergantung pada kondisi, jenis, konsentrasi bahan pengawet yang digunakan.

- **Kandungan zat gizi**

Kandungan gizi pada tomat yang masih muda tentunya juga akan berbeda dengan tomat yang sudah tua, dan untuk pembuaian saos tomat dibutuhkan tomat yang sudah tua.

### Kripik Sayuran

Saat ini sudah mulai dikembangkan jenis kripik yang terbuat dari bahan sayursayuran seperti kripik jamur (baik kripik jamur merang, jamur champignon maupun jamur tiram) dan kripik yang dibuat dari sayuran daun seperti kripik bayam dan kripik daun singkong. Kripik sayuran terbuat dengan bahan utama jamur, daun bayam dan daun singkong, dengan bahan bantu berupa tepung beras dan tepung tapioka, serta bumbu-bumbu sebagai penyedap rasa dan aroma.

Bahan dasar untuk pembuatan kripik sayuran dengan cara *deep frying* biasanya sayuran daun (seperti bayam dan daun singkong), dan jamur. Sayuran yang digunakan dipilih dengan kriteria sayuran yang bentuknya baik, tidak busuk, dan tidak rusak. Untuk jamur, dapat digunakan jamur tiram. maupun jamur kancing. Jamur tersebut sebelum dibuat kripik, apabila daging jamurnya tebal harus dilakukan pengirisan terlebih dahulu. Untuk kripik jamur tiram dapat berbentuk utuh atau berbentuk potongan yang seragam, hal ini tergantung dari selera konsumen.

### Pickel

*Pickel* (asinan sayuran) merupakan sayuran yang difermentasi dengan garam baik dalam bentuk larutan garam maupun garam kering, diawetkan dalam asam cuka dengan atau tanpa bumbu-bumbu. Produk pickle yang dapat diproduksi meliputi pickle stock (*stock pickle*), pickle asin (*salt pickle*), pickle asam (*sour pickle*), dan pickle manis (*sweet pickle*).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan pickel yaitu berbagai jenis sayuran di antaranya mentimun, jahe, sawi, terung, cabai, wortel, bawang putih, dan bawang merah dan jenis buah-buahan yang mempunyai sifat seperti sayuran antara lain salak, bengkuang, dan jambu biji. Setiap jenis bahan baku memiliki kriteria yang berbeda satu sama lain. Namun, secara umum kriteria tersebut adalah bahan baku dalam keadaan segar, tidak busuk, dan memiliki ukuran yang seragam. Keseragaman ukuran akan mempengaruhi penampilan produk akhir, yaitu akan tampak lebih rapi dan menarik.

## F. PENDEKATAN, MODEL, DAN METODE

- Pendekatan : Saintifik
- Model pembelajaran : Discovery Learning
- Metode : Diskusi

## G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke 1.

Langkah Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberi salam, selanjutnya menanyakan kabar peserta didik</li><li>2. Doa bersama</li><li>3. Guru mengecek kebersihan kelas dan melakukan presensi sebagai sifat disiplin</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li><li>5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan peserta didik.</li></ol>	15 menit

Inti	<p><b>1. Pemberian stimulus (<i>Mengamati</i>)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru meminta siswa untuk melihat berbagai jenis sayuran segar melalui bahan tayangan.</li> <li>b. Siswa melihat bahan tayang yang disajikan oleh Guru.</li> <li>c. Guru meminta siswa untuk membentuk kelompok secara acak.</li> <li>d. Siswa membentuk kelompok secara acak.</li> </ol> <p><b>2. Identifikasi masalah (<i>Menanya</i>)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menugaskan siswa untuk mengidentifikasi sayuran.</li> <li>b. Siswa membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang sayuran segar.</li> <li>c. Siswa mendiskusikan tentang sayuran segar.</li> <li>d. Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa merumuskan ciri-ciri sayuran segar.</li> <li>e. Siswa menyampaikan hasil diskusi pada kelompok lain dan menanggapi.</li> </ol> <p><b>3. Mengeskplorasi (<i>Eksperimen</i>)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru meminta siswa untuk mencoba melakukan identifikasi sayuran segar sebagai pembuktian rumusan masalah/hipotesis</li> <li>b. Siswa mencoba melakukan identifikasi sayuran segar sebagai pembuktian rumusan masalah/hipotesis.</li> </ol> <p><b>4. Mengasosiasi (<i>Mengolah informasi</i>)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menugaskan siswa untuk menilai sayuran segar.</li> <li>b. Siswa menilai sayuran segar.</li> </ol> <p><b>5. Menarik Kesimpulan (<i>Mengomunikasikan</i>)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menugaskan siswa untuk menyajikan kesimpulan tentang sayuran segar.</li> <li>b. Siswa membuat bahan presentasi tentang sayuran segar.</li> <li>c. Siswa menyajikan tentang sayuran segar.</li> <li>d. Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi.</li> <li>e. Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru.</li> <li>f. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat simpulan Sayuran segar, alat, pengecilan ukuran dan pengolahan sayuran</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan: Selama pembelajaran berlangsung, guru mengamati sikap siswa dalam pembelajaran yang meliputi sikap: rasa ingin tahu; disiplin dan bertanggung jawab</li> </ul>	155 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dengan bimbingan guru, membuat review/ resume kesimpulan kegiatan pembelajaran</li> <li>2. Tindak lanjut : Guru memberikan tugas dan evaluasi secara individu kepada siswa selesai pembelajaran</li> <li>3. Guru menghubungkan materi hari ini dengan yang akan datang tentang sifat-sifat bahan hasil pertanian dan perikanan.</li> </ol>	10 menit

	4. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.	
--	---	--

### I. MEDIA/ALAT, BAHAN DAN SUMBER BELAJAR

1. Media : LCD Projector, Laptop, Power point
2. Alat : pisau, baskom, talenan.
3. Bahan : Berbagai macam sayuran.
4. Sumber Belajar
  - a. Pengetahuan dan Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan. Modul Diklat PKB Guru Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PPTK Pertanian.
  - b. Buku Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Jilid 1 dan 2

### H. PENILAIAN PEMBELAJARAN

- a. Jenis / Teknik Penilaian
  - a. Pengetahuan (tes tulis)
  - b. Penugasan
  - c. Unjuk Kerja / Keterampilan

#### b. Instrumen Penilaian

##### a. . Penilaian pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator (IPK)	Materi	Indikator Soal	Bentuk Tes	Butir Soal
3.2.Mengidentifikasi sayuran segar untuk satuan produksi  3.3. Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya  3.4. Menerapkan proses pengecilan ukuran sayuran  3.5. Menerapkan pengolahan hasil sayuran	a. Menjelaskan pengertian sayuran segar b. Menjelaskan ciri-ciri sayuran segar untuk produksi c. Menjelaskan jenis alat dan fungsinya yang diperlukan untuk pengolahan sayuran d. Menjelaskan cara penggunaan alat pengolahan sayuran e. Menjelaskan tentang pengecilan ukuran pada sayuran (pemotongan, pengirisan, penggilingan f. Menjelaskan langkah kerja pengolahan	<input type="checkbox"/> Pengolahan hasil sayuran	1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sayuran segar 2. Siswa dapat menjelaskan ciri-ciri sayuran segar untuk produksi 3. Siswa dapat menjelaskan jenis alat dan fungsinya untuk pengolahan sayuran 4. Siswa dapat menjelaskan cara penggunaan alat pengolahan sayuran 5. Siswa dapat menjelaskan tentang pengecilan ukuran pada pengolahan sayuran 6. Siswa dapat	Tes tulis	1. Jelaskan pengertian sayuran segar ? 2. Jelaskan ciri-ciri sayuran segar? 3. Jelaskan jenis dan fungsinya alat untuk pengolahan sayuran 4. Jelaskan cara penggunaan alat tersebut 5. Jelaskan proses pengecilan ukuran yang terjadi saat pengolahan sayuran 6. Jelaskan bahan-bahan yang

	sayuran g. Menjelaskan bahan yang digunakan dalam pengolahan sayuran h. Melakukan pengolahan sayuran		menjelaskan langkah kerja pengolahan sayuran 7. Menjelaskan bahan bahan yang digunakan pada pengolahan sayuran		digunakan pada pengolahan saus tomat 7. Jelaskan langkah kerja pengolahan saus tomat
	<p><b>Kunci Jawaban Soal:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sayuran segar adalah sayuran yang baru dipetik dari pohon sehingga kandungan air sayuran masih tinggi.</li> <li>2. Ciri-ciri sayuran segar; penampakan segar, tidak keriput, kandungan air masih tinggi</li> <li>3. Alat pengolahan sayuran antara lain; <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Timbangan untuk menimbang bahan</li> <li>b) Blender untuk menghancurkan sayuran</li> <li>c) Pisau untuk membersihkan dan memotong sayuran</li> </ol> </li> <li>4. Prosedur penggunaan blender; colokan kabel alat ke listrik, pasang blender pada mesinnya , posisikan alat ke on, posisi di kecepatan 1, naikkan kecepatan secara berurutan, bila telah selesai matikan, buka tutup blender</li> <li>5. Pengecilan ukuran yang ada pada pengolahan sayuran meliputi; pengirisan, pemotongan, penghancuran</li> <li>6. Langkah kerja pengolahan saus tomat; <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Cuci tomat kemudian kukus +- 5menit.</li> <li>b. Kupas tomat</li> <li>d. Lakukan pemblenderan</li> <li>e. Panaskan di atas wajan</li> <li>f Tambahkan bumbu , asam sitrat,</li> <li>g. Setelah agak kental angkat dan dinginkan</li> <li>h. Kemas dengan baik</li> </ol> </li> <li>7. Bahan bahan saus tomat <ol style="list-style-type: none"> <li>a. tomat 2200 gr</li> <li>b. pepaya 1800 gr</li> <li>c. Gula pasir : 500 gram</li> <li>d. Garam : 100 gram</li> <li>e. Bawang putih : 100 gram</li> <li>f. Bawang merah : 250 gram</li> <li>g. Keningar : 25 gram</li> <li>h. Daun jeruk : 10 lbr</li> <li>i. Jahe : 100 gram</li> <li>j. Pala (biji atau bunga) : secukupnya</li> <li>k. Merica : 25 gram</li> <li>l. Serai : 10 btang</li> <li>m. Daun salam : 10 lbr</li> </ol> </li> </ol>				
	<p><b>Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai</b></p> <p>Nilai 4 : jika Jawaban sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan</p> <p>Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci jawaban</p> <p>Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban dan ada pengembangan.</p> <p>Nilai 1 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>Nilai 0 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban</p>				
	<b>Contoh Pengolahan Nilai</b>				

IPK	No Soal	Skor Penilaian 1	Nilai
1.	1	3	Nilai perolehan KD pengetahuan : rerata dari nilai IPK $(18/24) * 100 = 75$
2.	2	3	
	3	4	
	4	3	
	5	3	
	6	2	
Jumlah		18	

b. Penilaian keterampilan

Kompetensi Dasar	Materi Bahasan	Indikator	Indikator Soal	Bentuk Soal	No Soal
4.2 Menunjukkan sayuran segar untuk satuan produksi 4.3 Menentukan kebutuhan alat serta penggunaannya 4.4 Melakukan pengecilan ukuran 4.5 Memproduksi olahan hasil sayuran	Pengolahan sayuran	i. Mengikuti (Meniru) menunjukkan sayuran segar untuk satuan produksi j. Mendemonstrasikan sayuran segar untuk satuan produksi berdasarkan tugas k. Menentukan kebutuhan alat pengolahan sayuran l. Meniru melakukan pengecilan ukuran pada sayuran m. Mendemonstrasikan pengecilan ukuran pada sayuran n. Melakukan produksi olahan sayuran	1. Disajikan data dan informasi , siswa dapat melakukan demonstrasi pengolahan sayuran menjadi selai 2. Siswa dapat mengolah sayuran sayuranan dengan baik dan percaya diri	Tes Praktek	1

Pacitan, 5 Januari 2021.

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Drs. HENDRIK SUBROTO, M.M  
NIP. 19670505 199802 1 006

DWI PRASETYO, ST  
NIP. 19781228 200903 1 003

## LEMBAR KERJA 1.

Acara : Pembuatan Saus Tomat

Tujuan : Peserta mampu mengolah buah tomat menjadi saus tomat dengan tekun, efisien, dan teliti, apabila disediakan seperangkat alat dan bahan sesuai kriteria: rasa manis asam (spesifik saus tomat), warna merah tomat, bentuk cairan kental (pasta), penampakan menarik, relatif awet.

Bahan:

1. Tomat
2. Pepaya
3. Gula pasir
4. Garam
5. Bawang putih
6. Bawang merah
7. Asam cuka dapur 25%
8. Kayu manis
9. Cengkeh
10. Jahe
11. Pala (biji atau bunga)
12. Ketumbar

Alat:

1. Blender
2. Pisau
3. Panci
4. Wajan
5. Kompor
6. Kain saring
7. Baskom plastik
8. Pengaduk
9. Saringan plastik/stainless steel
10. Botol jam

Langkah Kerja:

Gunakan pakaian kerja, penutup kepala, alas kaki untuk di laboratorium pengolahan, masker, serta kain lap. Cuci tangan sebelum memulai praktik.

- A.
1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan.
  2. Timbang buah tomat sejumlah 2 kg. Cuci hingga bersih.
  3. Kukus (blanching) pada suhu 87<sup>o</sup> C selama ± 5 menit.
  4. Dinginkan segera, kupas kulitnya hingga bersih. Buang pula bagian yang tidak diperlukan.
  5. Hancurkan daging buah tomat dengan menggunakan blender.
- B.
1. Timbang tomat matang/merah 2.200 g dan pepaya matang 1.800.
  2. Cuci dan hilangkan bagian kulit dan yang rusak atau busuk (daging).
  3. Hancurkan dengan menggunakan blender.
- C.
1. Ambil botol jam beserta tutupnya 1 buah.
  2. Cuci hingga bersih.
  3. Sterilkan dengan cara dikukus atau direbus dalam air mendidih selama ± 30 menit.



D. 1. Timbang:

1. Gula pasir : 500 gram
  2. Garam : 100 gram
  3. Bawang putih : 100 gram
  4. Bawang merah : 250 gram
  5. Keningar : 25 gram
  6. Daun jeruk : 10 lbr
  7. Jahe : 100 gram
  8. Pala (biji atau bunga) : secukupnya
  9. Merica : 25 gram
  10. Serai : 10 btang
  11. Daun salam : 10 lbr
2. Tumbuk atau hancurkan semua rempah tersebut, kecuali Jahe dan lengkuas cukup dimemarkan, serta biji pala.
  3. Semua rempah yang telah halus serta cengkeh dan kayu manis dimasukkan ke dalam kain saring.

E. 1. Masak bubur buah tomat hingga setengah kental menggunakan wajan.

2. Tambahkan gula dan garam ke dalamnya. Lanjutkan pemasakan hingga diperoleh bubur kental.
4. Masukkan bumbu (dalam kain saring) ke dalamnya.
5. Lanjutkan pemasakan selama  $\pm$  10 menit.
6. Tambahkan asam cuka  $\pm$  5-10 ml atau hingga diperoleh rasa yang dikehendaki.
3. Dalam keadaan panas, masukkan ke dalam botol yang telah disterilkan.
4. Tutup botolnya.
7. Sterilkan botol dan isinya dengan cara dikukus selama  $\pm$  30 menit.
8. Beri label.

## LEMBAR KERJA 2.

Acara : Pembuatan Keripik Jamur

Tujuan : Setelah menyelesaikan kegiatan ini, peserta diharapkan mampu membuat keripik jamur dengan tekun, efisien, dan teliti, apabila disediakan seperangkat peralatan dan bahan sesuai kriteria: warna kuning, renyah, tidak hancur dan gurih.

Alat :

1. Baskom plastik
2. Timbangan
3. Pengaduk
4. Gelas ukur
5. Blender/alat penghancur lain
6. Wajan dan pengaduk/sodet
7. Ayakan/saringan bambu
8. Nyiru
9. Sealer

Bahan :

1. Jamur tiram : 1 kg
2. Tepung beras : 4 ons
3. Tepung tapioka : 1 ons
4. Bumbu-bumbu:
  - Bawang putih : 10 g
  - Ketumbar : 7,5 g
  - Pala : 2 g
  - Merica : 7,5 g
  - Garam : 10 g
5. Minyak goreng : 2 kg
6. Telur : 2 butir

Langkah Kerja :

1. Gunakan pakaian kerja, penutup kepala, alas kaki untuk di laboratorium pengolahan, masker, serta kain lap. Cuci tangan sebelum memulai praktik
2. Timbanglah bahan-bahan yang dibutuhkan sesuai dengan kebutuhan.
3. Bersihkan jamur dari berbagai kotoran.
4. Lakukan penyayatan atau pengirisan jamur sesuai dengan yang diinginkan.  
Buatlah adonan sesuai perbandingan dan konsentrasi yang ditentukan (65% b/v) kemudian campur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan.
5. Celupkan jamur yang telah diiris/disayat ke dalam adonan selama beberapa saat hingga seluruh jamur terlapisi oleh adonan tepung.
6. Lakukan penirisan agar tepung yang berlebih pada jamur dapat berkurang.
7. Lakukan penggorengan I dengan suhu 145-150 C selama beberapa saat sampai jamur terlapisi oleh adonan yang tergelatinasi dan agak sedikit kering.
8. Lakukan pendinginan terhadap hasil penggorengan I tersebut, hingga benar-benar dingin.
9. Lakukan penggorengan II hingga diperoleh keripik jamur yang matang, kering, renyah, kecoklatan tetapi tidak sampai terjadi kegosongan.
10. Lakukan pendinginan hingga keripik cukup dingin, tetapi tidak terlalu lama agar keripik tidak mengalami pelunakan (melempem: Jawa)). Lakukan pengemasan dengan bahan pengemas yang tahan terhadap kebocoran dan menarik.

### LEMBAR KERJA 3.

Acara : Pembuatan Keripik Bayam

Tujuan : Setelah menyelesaikan kegiatan ini, peserta diharapkan mampu membuat keripik bayam dengan tekun, efisien, dan teliti, apabila disediakan seperangkat peralatan dan bahan sesuai kriteria warna kecoklatan, renyah, dan gurih.

Alat :

1. Pisau
2. Neraca
3. Sendok/pengaduk
4. Panci/baskom
5. Kantong plastik ukuran 0.25 kg
6. Satu unit alat penggoreng
7. Serok
8. Penjapit
9. Pisau
10. Telenan

Bahan :

1. Seikat bayam berdaun besar
2. ½ gelas tepung terigu
3. 1 gelas tepung beras
4. 1 gelas santan dari ¼ bagian
5. kelapa parut
6. Minyak goreng
7. Bumbu-bumbu:
8. 5 siung bawang merah
9. 4 siung bawang putih
10. ½ sendok teh jintan
11. ½ sendok teh ketumbar
12. 1 ruas jari kunyit
13. ½ sendok teh gula merah iris

Langkah kerja:

1. Gunakan pakaian kerja, penutup kepala, alas kaki untuk di laboratorium pengolahan, masker, serta kain lap. Cuci tangan sebelum memulai praktik
2. Petik daun bayam, cuci bersih kemudian tiriskan sampai semua air turun, sisihkan.
3. Haluskan bumbu-bumbu, masukkan ke dalam campuran tepung terigu dan tepung beras, aduk rata.
4. Tuang santan ke dalam campuran tepung dan bumbu, aduk hingga adonan licin dan tidak bergumpal.
5. Lapsi sehelai daun bayam dengan adonan tepung hingga rata.
6. Goreng dalam minyak dengan panas sedang, hingga tepung berwarna kuning kecoklatan.
7. Tiriskan sampai semua minyak turun.
8. Kemas dalam kemasan plastik.

(Sumber: [www.resep kue kering.org](http://www.resep kue kering.org))

## LEMBAR KERJA 4

Acara : Pembuatan Pickel Ketimun

Tujuan: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta pelatihan dapat membuat piksel asam mentimun, dengan tekun, efisien, dan teliti, apabila disediakan seperangkat peralatan dan bahan sesuai kriteria : Aroma khas piksel mentimun, tekstur baik .

Bahan:

1. Mentimun : 1 kg
2. Air : 6 lt
3. Garam : 300 g
4.  $\text{CaCl}_2$  : 4 g
5. Cuka 25% : 50 ml
6. Asam sitrat : 0,2 g
7. Natrium benzoat : 1 g

Alat :

1. Panci stainless steel
2. Pisau stainless steel
3. Kompor
4. Saringan
5. Telenan
6. Timbangan
7. Botol jar dan tutup

Langka Kerja:

1. Gunakan pakaian kerja, penutup kepala, alas kaki untuk di laboratorium pengolahan, masker, serta kain lap. Cuci tangan sebelum memulai praktik
2. Pilih mentimun yang berwarna hijau, dan tidak terdapat cacat.
3. Timbang mentimun sebanyak 1 kg, kemudian potong kedua bagian ujung mentimun.
4. Cuci mentimun sampai bersih, kemudian tiriskan.
5. Rendam mentimun dalam larutan  $\text{CaCl}_2$  (4 g  $\text{CaCl}_2$  dalam 2 l air) selama 10 menit. Cuci dengan air bersih, kemudian tiriskan.
5. Buat larutan garam sebagai medium fermentasi dengan cara. melarutkan 300 g garam dalam 2 l air hangat (bersuhu  $60^\circ\text{C}$ ), kemudian saring dengan penyaring.
6. Masukkan mentimun dan larutan garam ke dalam botol gelas yang sudah disterilisasi terlebih dahulu sampai 3 cm dari bagian atas botol gelas, kemudian tutup rapat-rapat.
7. Fermentasi piksel mentimun selama 7 hari. Setelah 7 hari fermentasi cuci dengan air bersih, kemudian tiriskan.
8. Rendam mentimun hasil fermentasi dalam air hangat (suhu  $40^\circ\text{C}$ ) selama 2 jam sambil diaduk pelan, kemudian tiriskan.
9. Buat larutan piksel asam dengan melarutkan 50 ml cuka 25%; 0,2 g asam sitrat; dan 1 g natrium benzoat ke dalam 2 liter air, masak sampai mendidih, kemudian saring.
10. Masukkan mentimun hasil fermentasi dan larutan piksel asam ke dalam botol gelas, kemudian tutup rapat.
11. Sterilisasi botol gelas yang sudah berisi piksel mentimun dengan air mendidih 10 menit