

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMP Negeri 51 Bandung
Mata Pelajaran	: Prakarya/Pengolahan
Kelas/Semester	: VII/2
Materi Pokok	: Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Sayuran Menjadi Produk Pangan
Alokasi Waktu	: 2 JP (2 X 40')

A. Topik/Tema Pembelajaran

Pengolahan Bahan Pangan Hasil Samping Sayuran Menjadi Produk Pangan

B. Kompetensi Inti

3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata

4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

C. Kompetensi Dasar

3.3 Memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat

4.4 Mengolah, menyaji dan mengemas bahan hasil samping sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah melalui proses pembelajaran saintifik peserta didik dapat memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat. Serta mampu mengolah, menyaji dan mengemas bahan hasil samping sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

E. Indikator Hasil Pembelajaran

3.3.1 Peserta didik dapat memahami rancangan pengolahan, penyajian dan pengemasan bahan pangan sayuran menjadi makanan dan minuman kesehatan yang ada di wilayah setempat

4.4.1 Peserta didik mampu mengolah, menyaji dan mengemas bahan hasil samping sayuran menjadi produk pangan yang ada di wilayah setempat

F. Materi Pembelajaran

➤ Lihat dilampiran

G. Metode/Strategi Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran

1. Kegiatan Pendahuluan

1. Guru meminta kepada siswa untuk mengucapkan Basmallah sebelum pembelajaran dimulai dan dilanjutkan dengan berdo'a bersama.
2. Guru meminta kepada siswa untuk membuat kata-kata motivasi dan inspirasi untuk memberikan semangat dalam melakukan proses pembelajaran.
3. Guru meminta kepada siswa untuk mempersiapkan buku pelajaran dan buku penunjang yang sesuai dengan materi yang akan dipelajari.

2. Kegiatan Inti

➤ **Mengamati**

- Pada tahap ini peserta didik melakukan proses pembelajaran dengan mengamati. Peserta didik melakukan kegiatan membaca, mendengar, menyimak, melihat (tanpa atau dengan alat) materi pembelajaran tentang pengolahan hasil samping sayuran menjadi makanan. Kompetensi yang dikembangkan adalah melatih kesungguhan, ketelitian, mencari informasi

➤ **Menanya**

- Pada tahap ini peserta didik kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan tentang informasi yang tidak dipahami dari apa yang diamati atau pertanyaan untuk mendapatkan informasi tambahan tentang apa yang diamati yaitu tentang pengolahan hasil samping sayuran menjadi makanan. Kompetensi yang dikembangkan adalah mengembangkan kreativitas, rasa ingin tahu, kemampuan merumuskan pertanyaan untuk membentuk pikiran kritis yang perlu untuk hidup cerdas dan belajar sepanjang hayat.

➤ **Mengumpulkan Informasi**

- Peserta didik mengumpulkan informasi dengan melakukan kegiatan pembelajaran yang berupa membaca sumber lain selain buku teks, mengamati objek/kejadian/aktivitas, dan wawancara dengan narasumber yang berhubungan dengan pengolahan hasil samping sayuran menjadi makanan. Pada tahap ini peserta didik melanjutkan pembelajaran dengan membuat perencanaan pengolahan hasil samping sayuran menjadi makanan berdasarkan informasi yang sudah dikumpulkannya. Kompetensi yang dikembangkan dalam proses mengumpulkan informasi adalah mengembangkan sikap teliti, jujur, sopan, menghargai pendapat orang lain, kemampuan berkomunikasi, menerapkan kemampuan mengumpulkan informasi melalui berbagai cara yang dipelajari, mengembangkan kebiasaan belajar dan belajar sepanjang hayat.

➤ **Mengasosiasikan/Mengolah Informasi**

- Peserta didik melakukan kegiatan mengasosiasikan/mengolah informasi yang sudah dikumpulkan baik terbatas dari hasil kegiatan mengamati dan kegiatan mengumpulkan informasi. Pada tahap ini peserta didik mempraktekan membuat makanan berbahan hasil samping sayuran berdasarkan informasi yang telah dikumpulkan. Kompetensi yang dikembangkan dalam proses mengasosiasi/mengolah informasi adalah mengembangkan sikap jujur, teliti, disiplin, taat aturan, kerja keras, kemampuan menerapkan prosedur dan kemampuan berpikir induktif serta deduktif dalam menyimpulkan.

➤ **Mengkomunikasikan**

- Peserta didik melakukan kegiatan pembelajaran yang berupa menyampaikan hasil praktek. Peserta didik membuat kesimpulan berdasarkan hasil prakten baik secara lisan, tertulis, atau media lainnya. Kompetensi yang dikembangkan dalam tahapan mengkomunikasikan adalah mengembangkan sikap jujur, teliti, toleransi, kemampuan berpikir sistematis, mengungkapkan pendapat dengan singkat dan jelas, dan mengembangkan kemampuan berbahasa yang baik dan benar.

3. Kegiatan Penutup

1. Peserta didik diminta untuk menyimpulkan hasil dari proses kegiatan pembelajaran
2. Guru menyampaikan materi pembelajaran yang akan dipelajari pada minggu berikutnya.
3. Guru dan peserta didik mengucapkan Hamdallah sebagai tanda syukur kepada Allah SWT.

H. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian sikap berdasarkan pengamatan pada saat proses pembelajaran
2. Penilaian pengetahuan berdasarkan wawancara pada saat proses pembuatan makanan berbahan hasil samping sayuran dan hasil laporan.
3. Penilaian keterampilan dengan melihat proses pembuatan makanan berbahan hasil samping sayuran.

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 51 Bandung

Bandung, Januari 2021
Guru Mata Pelajaran Prakarya

HARLINA, S.Pd, MM
NIP. 196206061984032012

BAMBANG SOEGIHARTO, SS, M.Ds
NIP. 196707062005011004

Bagaimana Membuat Kripik Kulit Kentang Anti Gagal

Louisa Barnes

<https://taucosotong.web.app/2362-bagaimana-membuat-kripik-kulit-kentang-anti-gagal/>

Anda sedang mencari inspirasi resep *kripik kulit kentang* yang unik? Cara menyiapkannya memang susah-susah gampang. Jika salah mengolah maka hasilnya akan hambar dan bahkan tidak sedap. Padahal *kripik kulit kentang* yang enak seharusnya punya aroma dan rasa yang dapat memancing selera kita.

Bunda, kalau lagi masak kentang, kulitnya suka dibuang nggak bun??? Kalo Iya sayang banget loh bun, kulit kentang bisa dijadikan camilan/snack keripik teman. Umbi yang pernah menjadi makanan pokok orang eropha ini, paling nikmat kulitnya ketika dibikin keripik.

Banyak hal yang sedikit banyak berpengaruh terhadap kualitas rasa dari *kripik kulit kentang*, mulai dari jenis bahan, kedua pemilihan bahan segar sampai cara membuat dan menyajikannya. Tidak usah pusing kalau hendak menyiapkan *kripik kulit kentang* yang enak di rumah, karena asal sudah tahu triknya maka hidangan ini mampu jadi suguhan spesial.

Nah, kali ini kita coba, yuk, kreasikan *kripik kulit kentang* sendiri di rumah. Tetap dengan bahan sederhana, hidangan ini dapat memberi manfaat untuk membantu menjaga kesehatan tubuh kita. Anda bisa membuat *kripik kulit kentang* menggunakan 9 jenis bahan dan 4 tahap pembuatan. Berikut ini langkah-langkah dalam membuat hidangannya.

Bahan-bahan dan bumbu yang diperlukan dalam menyiapkan *kripik kulit kentang*:

1. Sediakan 350 gr kulit kentang
2. Siapkan 1 sdt garam untuk rendaman
3. Gunakan 1 sdt kaldu bubuk untuk marinasi
4. Sediakan Bahan tepung baluran :
5. Gunakan 4 sdm tepung terigu serbaguna
6. Gunakan 3 sdm tepung bumbu
7. Sediakan 1 sdm tepung beras
8. Sediakan 1 sdm tepung maizena
9. Sediakan secukupnya Minyak goreng

Langkah-langkah menyiapkan *kripik kulit kentang*:

1. Siapkan bahan. Kulit kentang yg sudah dicuci bersih beri garam lalu rendam selama ± 10 menit agar kotoran yg masih menempel bisa lepas. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Kemudian beri kaldu bubuk dan aduk hingga merata, biarkan selama 10 menit. Campur semua bahan tepung baluran, aduk merata lalu masukkan kulit kentangnya

3. Aduk sambil diremas-remas agar tepung menempel (sy, ciprati sedikit air lalu aduk lagi agar tepungnya lebih menempel). Panaskan minyak lalu goreng hingga kering kecoklatan, angkat, tiriskan.
4. Dan kripik kulit kentang siap untuk jadi camilan

Terima kasih telah menggunakan resep yang kami tampilkan di halaman ini. Besar harapan kami, olahan *kripik kulit kentang* yang mudah di atas dapat membantu Anda menyiapkan hidangan yang menarik untuk keluarga/teman ataupun menjadi inspirasi untuk berbisnis kuliner. Semoga bermanfaat dan selamat mencoba!

Jangan Dibuang! Yuk, Bikin Resep Keripik Kulit Kentang yang Kaya Serat

<https://kumparan.com/Resep-makanan/jangan-dibuang-yuk-bikin-resep-keripik-kulit-kentang-yang-kaya-serat-1tclrJo1HsB/full>

Seringkali ketika membeli kentang, kita mengupas lalu membuang kulitnya begitu saja. Padahal bahan tersebut bisa dijadikan sebagai keripik yang gurih sekaligus mengandung banyak manfaat. Untuk memanfaatkan semua bagian dari kentang, kamu bisa membuat resep keripik dari bahan dasar kulitnya, lho. Dengan kandungan serat yang ada dalam kulit kentang bisa membantumu melancarkan proses pencernaan makanan sehari-hari. Ditambah lagi kamu bisa menjadikan ini sebagai camilan ketika mengisi hari dirumahaja. Tunggu apa lagi, simak resep masakannya di bawah ini!

Bahan:

- 50 gr kulit kentang
- 3 sdm tepung bumbu serbaguna
- 2 sdm tepung maizena
- 1 sdm tepung terigu
- Kaldu bubuk, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

Cara membuat keripik kulit kentang:

1. Cuci bersih kulit kentang dan sisihkan. Buat di wadah baru untuk campuran tepung bumbu, maizena, serta terigu.
2. Lumuri tepung ke kulit kentang hingga merata. Sembari itu, panaskan wajan dengan minyak yang banyak.
3. Jika sudah panas, goreng adonan keripik kentang hingga berubah warna menjadi cokelat keemasan.
4. Angkat dan tiriskan keripik kulit kentang yang sudah matang, pindahkan ke tempat yang rapat agar tahan lama.
5. Keripik kulit kentang siap dinikmati.

Mudah sekali bukan? Resep keripik kentang ini akan makin nikmat ketika disandingkan dengan saus sambal serta mayones. Selamat mencoba!

Yuk, Bikin Kulit Kentang Jadi Kudapan Lezat Ini

Angel Rose

<https://www.idntimes.com/food/recipe/angel-ai-rose/kudapan-kulit-kentang-exp-c1c2/5>

Ketika membuat satu masakan menggunakan kentang, kerap kali kita membuang kulitnya karena dianggap tidak layak untuk dimakan. Padahal nyatanya, kulit kentang mempunyai kandungan vitamin C, serat, zat besi, zink, kalium, mangan, vitamin B6 dan folat yang salah satunya baik bagi kesuburan. Maka dari itu, disarankan untuk tidak membuang begitu saja kulit kentang dan lebih baik mengonsumsinya juga.

Caranya bisa dengan merebus atau menggoreng kentang sekaligus beserta dengan kulitnya. Tapi gak semua masakan bisa menyertakan kentang dan kulitnya. Semisal bila ingin membuat perkedel. Alhasil, kulit tetap harus dibuang.

Nah, biar gak sayang, bisa kok kulit-kulit tersebut dimanfaatkan jadi kudapan lain yang gak kalah lezatnya. Namanya, kulit kentang krispi. Penasaran gimana memasaknya? Ini nih, bocoran resepnya!

1. Ada 7 bahan, nih yang wajib kamu persiapkan

- Kulit kentang dari 3 buah kentang ukuran besar
- 1 bungkus tepung bumbu serba guna
- 500 gr tepung roti (panko)
- secukupnya air
- secukupnya minyak untuk menggoreng
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt oregano kering

2. Cuci bersih kulit kentang lalu keringkan

Cuci kulit kentang di bawah air mengalir hingga bersih dari tanah. Siapkan baskom, isi dengan air dan garam. Aduk hingga garam larut, lalu rendam kulit kentang di dalamnya. Tunggu kira-kira 5 menit, kemudian cuci kembali. Keringkan kulit kentang menggunakan tisu sampai air benar-benar hilang.

3. Siapkan adonan kering dan basah

Dalam dua wadah terpisah, siapkan adonan pencelup untuk kulit kentangnya. Yakni adonan kering dan basah. Buat adonan basah, campur tepung bumbu serba guna dengan air, lalu aduk merata. Jangan terlalu encer atau terlalu kental, ya.

Sedangkan untuk adonan kering, cukup campurkan tepung panko dengan oregano kering. Sisihkan, keduanya.

4. Selimuti kulit kentang dengan adonan tepung

Pertama-tama, celupkan kulit kentang ke dalam adonan basah. Kemudian, gulingkan ke dalam adonan kering, sampai seluruh permukaan kulit tertutup tepung panko. Tepis-tepis kulit kentang, supaya sisa tepung yang tak menempel rontok. Lakukan hingga kulit kentang habis. Kemudian simpan di wadah dan masukkan ke dalam *freezer*, kurang lebih 20 menit.

5. Goreng kulit kentang hingga kecokelatan

Panaskan minyak, pastikan cukup untuk membuat kulit kentang terendam, ya. Kecilkan apinya, lalu goreng kulit kentang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan minyaknya menggunakan tisu makan. Sajikan kulit kentang krispi dengan mayonais dan saus sambal. Selamat mencoba, ya!

Resep Kadedemes Tumis Kulit Singkong Sunda Jawa Barat

Risne

<https://resepmasakankreatif.blogspot.com/2016/08/resep-kadedemes-tumis-kulit-singkong.html>

Masakan unik khas Jawa Barat dari bahan olahan kulit singkong merupakan resep turun temurun yang sudah menjadi tradisi bagi masyarakat Sunda. Orang Sunda mengartikan kadedemes sebagai ungkapan lebar (sayang) untuk dibuang, hingga kulitnya saja bisa dimasak untuk menjadi santapan yang enak dan lezat.



Cita rasanya yang unik dan khas membuat kulit singkong yang sudah direbus masih dijual di pasar-pasar tradisional. Bagi yang mempunyai kebun singkong, kita juga dapat dengan sangat mudah mengolahnya sendiri. Lapisan kulit singkong bagian dalam (warnanya agak pink), dicuci bersih dan harus segera direbus supaya tidak menjadi kering setelah dikupas, kemudian siap untuk dimasak.

Resep Kadedemes:

- 500 gr kulit singkong, gunakan kulit bagian dalam warna merah muda
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt kaldu bubuk atau menurut selera
- 1 buah tomat merah, potong jadi 6 bagian
- 2 batang daun bawang, potong-potong 2 cm
- 7 buah cabe merah keriting, potong serong
- 4 buah cabe gendot atau cabe rawit (opsional), potong-potong
- 250 ml air
- minyak untuk menumis

Bumbu halus

- 3 cm kencur
- 2 siung bawang putih

- 5 butir bawang merah
- 1 sdt gula merah

Cara Membuat Kadedemes:

1. Kulit singkong dicuci hingga bersih, lalu rebus hingga empuk dengan air secukupnya kemudian tiriskan serta buang air rebusan.
2. Panaskan sedikit minyak dalam wajan, tumis bumbu halus, tomat, daun bawang, dan cabai hingga harum. Masukkan air, kulit singkong, garam dan kaldu bubuk, aduk rata lalu tutup wajan.
3. Masak hingga kuah menyusut dan hampir kering sambil sesekali diaduk agar matang merata, angkat dan tumis kadedemes siap untuk disajikan.

Bahan Memasak Keripik Kulit Singkong Mudah

<https://masakananak21.web.app/495-bahan-memasak-keripik-kulit-singkong-mudah.html>

Resep Keripik Kulit Singkong Gurih Renyah Kriuk Sederhana Spesial Asli Enak. Keripik singkong sudah biasa banyak dijual di pinggir-pinggir jalan oleh Abang-abang pakai gerobak. Usaha keripik singkong ini adalah cara pemberdayaan limbah singkong, dalam mengolah menjadi keripik kulit singkong, merupakan salah satu bentuk untuk mengatasi limbah kulit singkong.



Pembuatan dari keripik kulit singkong ini sebenarnya ialah merupakan bentuk untuk mengatasi limbah yang banyak dari kulit singkong. Kita telah mengenal bahwa umbi singkong memiliki sumber.

Keripik singkong atau ketela disukai oleh semua kalangan, tidak pandang usia tua atau muda, tidak pandang kelas kaya atau miskin. Setiap waktu bunda mungkin dipenuhi dengan kegiatan yang menjemukan, dikala hari libur tiba maka kalian akan meluangkan waktu terhadap hiburan atau menambah keahlian anda sekalian. oleh karena itu mengolah *keripik kulit singkong* adalah suatu hal yang menggembirakan untuk mengisi waktu maupun kegiatan rutin menyiapkan olahan bagi keluarga. dibawah ini kita akan mengulas tentang olahan keripik kulit singkong yang mana bisa disebut menyenangkan dalam mengolahnya. dengan 4 bahan-bahan yang dibutuhkan dibawah ini, dimana komposisi hal yang demikian bisa dibilang gampang untuk diperoleh disekitar anda sekalian, dengan bahan tersebut anda akan memulai memasak keripik kulit singkong dengan 3 langkah. maka dari itu siapkan waktu anda sejenak untuk memproses memasaknya dengan santai, sehingga menu tersebut menjadi masakan yang spesial dan enak buat keluarga atau sahabat anda. mari kita mulai sekarang dengan mencermati resep berikut ini.

Komposisi - Keripik kulit singkong

1. Sediakan dari Kulit singkong dari 1 kg singkong.
2. Anda perlu 1/2 bungkus dari tepung serbaguna (me Sasa).
3. Persiapkan secukupnya dari Garam.
4. Sediakan Minyak untuk menggoreng.

Sekarang resep Keripik kulit singkong untuk instruksinya

1. Cuci bersih kulit singkong, masukkan ke panci berisi air dan garam, kemudian rebus kulit singkong. Setelah lunak angkat dan tiriskan, biarkan sebentar agar dingin (adem).
2. Potong bentuk stik (sesuai selera) masukkan ke dalam wadah (toples) masukkan tepung serbaguna, kocok agar rata..
3. Panaskan minyak, setelah panas masukkan kulit singkong goreng dengan api sedang sembari di aduk sesekali. Jangan ditinggal ketika menggoreng. Setelah kecoklatan angkat dan sajikan. Selamat mencoba.

Keripik singkong adalah salah satu camilan favorit yang sering dikonsumsi. Camilan ini berbahan dasar ringan dan gurih. Karena teksturnya yang renyah singkong tidak akan membuat Anda bosan.

Usaha Keripik Singkong: Kulit Singkong Bernilai Jual Tinggi

<https://bisnisukm.com/kulit-singkong-lezat-bergizi-dan-benilai-jual-tinggi.html>

Usaha keripik singkong memang tidak pernah ada matinya. Penikmat akan camilan yang satu ini terus saja bertambah. Meski zaman semakin maju dan pertumbuhan akan camilan semakin berkembang, namun camilan ini pada kenyataannya tetap ramai peminatnya. Taukah anda jika keripik singkong tidak hanya terbuat dari dagingnya saja. Kali ini kulit singkong juga bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi keripik singkong. Mungkin bagi Sebagian orang merasa aneh dan belum pernah mencoba. Tapi kulit singkong ini masih bisa diolah menjadi makanan agar lebih bermanfaat. Usaha keripik singkong ini adalah cara pemberdayaan limbah singkong, dalam mengolah menjadi keripik kulit singkong, merupakan salah satu bentuk untuk mengatasi limbah kulit singkong. Jika selama ini kita telah mengetahui bahwa umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat, demikian juga dengan daun singkong yang telah dimanfaatkan sebagai bahan makanan kita karena mengandung protein dan zat besi. Lalu bagaimana dengan kulit singkong? Bagian dari kulit singkong (bukan kulit ari) sering kali disepelekan dan dianggap sebagai limbah dari tanaman singkong, padahal kulit singkong ini juga masih memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi.

Kulit singkong ini termasuk dalam kategori sampah organik, karena sampah ini dapat terdegradasi (membusuk atau hancur) secara alami. Untuk pengolahan limbah singkong selama ini biasanya dimanfaatkan sebagai kompos, makan ternak, dan sebagai bio energi. Pemanfaatan tersebut dikarenakan kulit singkong yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, dan karena kandungan inilah maka dapat juga dikonsumsi oleh manusia.

Di tangan seorang yang kreatif limbah kulit singkong ini, dapat diubah menjadi olahan kuliner yang lezat, bergizi dan memiliki nilai jual yang tinggi. Mau tau bagaimana kulit singkong ini disulap menjadi camilan yang enak? Yuk, simak resep pembuatan keripik singkong ini.

Resep Pembuatan Keripik Kulit Singkong

Memulai usaha keripik singkong kurang lengkap apabila tanpa mengetahui bagaimana bahan dan proses pembuatannya. Berikut ini cara pembuatan keripik kulit singkong yang mudah dan praktis. Tidak membutuhkan banyak bahan dan waktu. Langsung saja kita simak bagaimana cara pembuatan keripik kulit singkong ini.

Bahan-bahan Keripik Kulit Singkong:

- Kulit singkong 1 kg
- Garam 5 sdm
- Bawang putih 4 siung
- Kapur sirih 1 sdm
- Air mineral 300 ml
- Minyak goreng secukupnya

Bahan Bumbu Halus:

- Bawang merah 8 siung
- Cabai merah keriting 150 gram
- Air matang 300 ml
- Gula pasir 3 sdm
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat Keripik Kulit Singkong:

1. Pertama-tama, kulit singkong yang telah di kupas kemudian dibersihkan dan dicuci hingga bersih.
2. Kedua, setelah kulit singkong dibersihkan rendam dalam air kapur sirih, masukkan garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Rendam dan diamkan selama 2 hingga 3 hari dengan air rendaman diganti tiap harinya.
3. Setelah bumbu meresap, kulit singkong yang direndam kemudian dikeringkan di bawah terik matahari. Butuh dua hari dalam proses pengeringan, sebelum keripik kulit singkong ini digoreng.
4. Kemudian siapkan wajan dan panaskan minyak, masukkan kulit singkong dan goreng sampai kuning kecoklatan
5. Keripik kulit singkong siap untuk diproses selanjutnya

Keripik kulit singkong yang sudah digoreng, rasanya mirip seperti keripik paru ataupun keripik ubi singkong. Selain gurih dan renyah, rasa pahit yang dihasilkan dari getah singkong tidak terasa lagi karena proses rendaman selama 3 hari.

Cara Membuat Bumbu Halus Keripik Kulit Singkong :

1. Pertama-tama haluskan bumbu-bumbu bawang merah dan cabai merah keriting, setelah itu siapkan alat penggorengan atau wajan, kemudian tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum.
2. Kedua, aduk-aduk bumbu tersebut sampai merata. Campurkan dengan gula dan garam. Aduk-aduk terus hingga rata dan sampai bumbu mengering.
3. Setekah itu kecilkan api dan kemudian masukkan keripik kulit singkong dalam loyang berisi bumbu halus yang telah ditumis.
4. Aduk tumisan sampai rata dan matang semua. Tiriskan dan diamkan selama beberapa menit agar dingin.
5. Keripik kulit singkong dihidangkan.

Bagaimana? mudah bukan cara mengolah kulit keripik singkong ini? Nah olahan kulit singkong yang lezat, bergizi dan bernilai jual tinggi inilah bisa kamu jadikan peluang bisnis.

LEMBAR KERJA SISWA

Tugas

1. Susunlah rencana praktek meliputi daftar belanja, rencana penggunaan alat, tertib pekerjaan
2. Buatlah Resume dari hasil praktik. Resume: (Bisa berbentuk hasil yang dipraktikkan) dibandingkan dengan kriteria pengolahan makanan dari bahan hasil samping sayuran.
3. Buatlah laporan

Outline Laporan

- a. Judul
- b. Bab I. Pendahuluan yang berisikan :
 1. Latar belakang
 2. Tujuan
 3. Sasaran
- c. Bab II. Hasil Yang Diperoleh
 1. Alat dan Bahan
 2. Waktu dan tempat
 3. Deskripsi Materi
 4. Cara kerja
 5. Tabel hasil pengamatan
 6. Pembahasan