



TEKNOLOGI PANGAN

TEMA 7 SUBTEMA 1 KELAS 3 SD/MI



Berikut ini adalah 10 hasil olahan pangan dari teknologi pangan yang sangat kreatif.

1. Tempe

Tempe, salah satu idola di Indonesia. Makanan murah meriah ini memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama protein karena dibuat dari kacang kedelai. Tempe dibuat dengan menambahkan proses fermentasi pada kacang kedelai. Kacang kedelai akan ditempatkan pada wadah dengan diameter yang luas dan ditambahkan ragi. Kemudian, ditutup selama beberapa hari hingga berubah menjadi tempe. Rasa tempe ini sangat gurih dan dapat diolah menjadi beberapa bahan makanan.

2. Oncom

Sama seperti tempe, oncom adalah sebuah makanan yang dibuat dengan konsep fermentasi. Bukan dari kacang kedelai, namun oncom dibuat dari ampas tahu yang kemudian diberi jamur bernama *Neurospora Sitophila*. Oncom sudah ada sejak jaman nenek moyang Indonesia dahulu kala dan makanan ini pun bisa diolah menjadi berbagai hidangan enak lainnya.

3. Nata de Coco

Nata de coco memiliki tekstur yang kenyal dengan sensasi rasa segar ketika dimakan. Produk ini dibuat dari air kelapa yang difermentasi selama beberapa hari. Proses fermentasi untuk membuat produk nata de coco ini dibantu oleh bakteri yang bernama *acetobacter xylinum* dimana tentu cara membuatnya akan dipelajari dalam jurusan teknologi pangan. Seperti yang diketahui bahwa nata de coco dapat diolah menjadi berbagai macam olahan minuman seperti hanya diminum dengan air gula, sirup, atau sebagai campuran es buah.

4. Roti

Roti dapat dibilang merupakan salah satu hasil kreatifitas dari teknologi pangan dan juga menggunakan teknik fermentasi terutama dalam proses dimana membuat adonannya menjadi mengembang. Fermentasi pada pembuatan roti ini dilakukan dengan menambahkan ragi pada adonan dimana ragi ini mengandung sebuah bahan yang bernama jamur *saccaromyces cerevisiae*. Roti sangat populer di kalangan masyarakat sebagai makanan yang mengenyangkan. Selain diolah menjadi makanan utama, roti juga seringkali dimasak untuk dibuat sebagai dessert seperti teman makan eskrim, dan lain sebagainya.

5. Tape

Tape sangat populer, terutama di kalangan masyarakat pedesaan. Tape dibuat dari beberapa bahan pangan yang mengandung karbohidrat seperti singkong, beras ketan, dan pisang. Dalam proses pembuatannya, proses fermentasi juga digunakan yakni dengan menambahkan ragi dan kemudian ditutup dengan rapat selama beberapa hari. Campuran ini akan menghasilkan produk tape yang manis dan terkadang sedikit berair.

6. Yoghurt

produk makanan ini terbuat dari bahan susu yang difermentasikan. Proses fermentasi ini seringkali menggunakan bakteri asam laktat seperti misalnya bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Streptococcus lactis*. Yoghurt memiliki rasa yang asam namun segar dan sangat bermanfaat untuk menjaga pencernaan, dan lain sebagainya.

7. Keju

Keju adalah sebuah produk yang dihasilkan dari olahan susu, baik itu susu sapi, kambing, atau bahkan kerbau. Produk hasil bioteknologi pangan ini juga mempergunakan konsep fermentasi dalam pembuatannya. Sama seperti pembuatan yoghurt, pembuatan keju pun menggunakan kinerja dari bakteri asam laktat, khususnya *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Tekstur keju padat namun lembut dan biasanya memiliki rasa yang gurih. Karena itu, keju sangat disukai dan selalu menjadi trend dari dulu hingga sekarang.

8. Terasi

siapa sangka produk makanan yang sedikit berbau khas ini juga adalah hasil bioteknologi pangan. Tepatnya, terasi dibuat dari udang atau ikan yang menggunakan proses fermentasi. Di negara barat, terasi mungkin tidak terlalu dikenal, namun lain halnya dengan di tanah air. Terasi sudah sangat populer dan seringkali digunakan untuk membuat sambal dan berbagai macam makanan lainnya seperti plecing kangkung, nasi goreng, dan lain sebagainya.

9. Tauco

Biji kedelai ternyata tak hanya bisa dimanfaatkan untuk membuat tempe dan tahu, namun juga tauco. Produk makanan hasil dari teknologi pangan ini dibuat dari fermentasi biji kedelai dimana ada 2 mikroorganisme yang digunakan untuk membuat tauco yakni bakteri dan jamur. Tauco biasanya memiliki warna coklat gelap dengan tekstur yang agak kasar karena biji kedelainya seringkali masih terlihat. Olahan dari tauco pun kini sudah mulai banyak seperti soto tauco, sayur tahu santan dengan tauco, dan lain sebagainya.

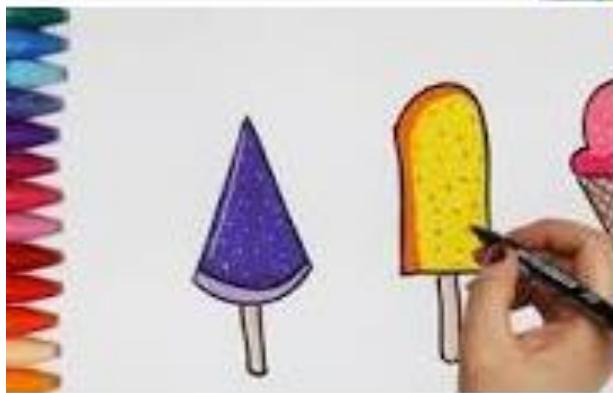
10. Cuka

Banyak orang mengira bahwa cuka mungkin dibuat dari bahan kimia. Hal ini tidak sepenuhnya benar karena cairan berwarna bening ini adalah hasil dari kreatifitas teknologi pangan yakni sebagai hasil oksidasi etanol. Oksidasi etanol ini dilakukan oleh bakteri yang bernama *Acetobacter*. Cuka memiliki rasa yang asam dan banyak digunakan sebagai bahan tambahan kuliner nusantara seperti pempek dari Palembang, pembuatan acar, asinan, sampai dengan tambahan untuk kuah bakso agar lebih memiliki rasa yang segar.















IndoMie

**TEROBOSAN
BARU!**

Kuliner Indonesia

TOPPINGNYA BEDA, ASLI NGEGIGITI!



Indofood
INDONESIA'S NO. 1 BRAND



Jual Susu Kental Manis Bendera...
tokopedia.com · In stock



FF Bendera SKM Kaleng 370g |
shopee.co.id · In stock



© 2015 Kraft Foods Group, Inc. All rights reserved. Kraft, Kraft logo, and Cheddar are trademarks of Kraft Foods Group, Inc. in the U.S. and other countries. Kraft Cheddar Cheese is a registered trademark of Kraft Foods Group, Inc. in the U.S. and other countries. Kraft Cheddar Cheese is a registered trademark of Kraft Foods Group, Inc. in the U.S. and other countries.

Cara Membuat Tape Ketan Hitam yang Manis, Segar dan Mudah ...

Images may be subject to copyright. [Learn More](#)

Related images

[See more](#)



Resep Tape Hitam Ketan Manis...
cookpad.com



Resep Tape Ketan Hitam oleh ...
cookpad.com



Resep Tape Ketan Hitam (versi ...
cookpad.com



begini caranya: Cara Membuat ...
beginicarabikinnya.blogspot.com



7 Manfaat Tape Ketan Hitam u...
merdeka.com



Resep Tape ketan hitam manis ...
cookpad.com



Tape Ketan Hitam Manis dan S...
faktualnews.co



Tape Ketan Hitam
RESEP TAPE KETAN HITAM | B...
m.youtube.com