**TUGAS 2 ( WIRAUSAHA MAKANAN KHAS DAERAH YANG DIMODIFIKASI )**

**Nama : Rangga Prathama N.H.**

**No absen : 25**

**Kelas : XII MIPA 1**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **NAMA MAKANAN MINUMAN ( DISERTAI GAMBAR MAKANAN / MINUMAN )** | **KATEGORI HEWANI / NABATI** | **ASAL DAERAH** | **CIRI KHAS MAKANAN** | **JENIS MAKANAN**  **( MAKANAN JADI, SETENGAH JADI, BASAH ATAU KERING )** |
| 1 | Rawon | Hewani | Surabaya | rawon berisi potongan daging dengan campuran kuah berwarna hitam. Kuah pada rawon terbuat dari rempah-rempah, seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, ketumbar, kunyit, jahe, cabe. Tambahan asam jawa dan biji keluak | Makanan Basah |
| 2 | Serabi | Nabati | Sunda | kerak tipis kecoklatan pada bagian pinggirnya. Kelezatan rasanya didukung dengan siraman areh, yaitu santan kental yang dituangkan saat serabi dalam keadaan setengah matang. | Makanan Jadi |
| 3 | Pukis | Nabati | Banyumas | menggunakan ragi, pukis biasanya punya tekstur lebih empuk dan mengembang. Salah satu ciri khasnya adalah cetakan untuk memanggang adonan yang berbentuk setengah bulan. Biasanya ada topping seperti gula, keju, kacang, hingga meses yang ditaburkan di atasnya saat adonan setengah matang. | Makanan Jadi |
| 4 | Kue Semprit | Nabati | Riau | Kue yang bahan dasarnya terbuat dari tepung terigu, bentuk adonan yang bulat atau segiempat, dan memiliki tekstur kue yang renyah | Makanan Kering |
| 5 | Es Dawet | Nabati | Banjarnegara | minuman khas Jawa yang terbuat dari tepung beras ataupun tepung beras ketan, disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. |  |
| 6 | Semar mendem | Nabati | Yogyakarta | Kudapan yang terbuat dari beras ketan, lalu diberi abon atau ayam suwir. Cenderung berbentuk padat dengan isi yang banyak | Makanan Jadi |
| 7 | Woku | Hewani | Manado | bumbu khas ala Manado yang diolah dari beragam bumbu lokal untuk mengolah daging. memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Jahe, daun jeruk, daun pandan, Jahe, dan Penambahan bumbu seperti cabai dapat memberikan rasa pedas. | Makanan Basah |
| 8 | Sate Ayam | Hewani | Madura | makanan jenis sate yang terbuat dari bahan dasar daging ayam dan diolah dengan racikan bumbu yang khas dari Madura, Jawa Timur. | Makanan setengah jadi |
| 9 | Gulai Kambing | Hewani | Minangkabau | berbahan baku [daging](https://id.wikipedia.org/wiki/Daging) [kambing](https://id.wikipedia.org/wiki/Kambing" \o "Kambing)dan sayuran seperti [nangka](https://id.wikipedia.org/wiki/Nangka" \o "Nangka) muda dan daun [singkong](https://id.wikipedia.org/wiki/Singkong" \o "Singkong), yang diolah dalam kuah bumbu rempah yang bercita rasa [gurih](https://id.wikipedia.org/wiki/Gurih" \o "Gurih).  Ciri khas gulai adalah bumbunya yang kaya rempah antara lain [kunyit](https://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit" \o "Kunyit), [ketumbar](https://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar" \o "Ketumbar), [lada](https://id.wikipedia.org/wiki/Lada" \o "Lada), [lengkuas](https://id.wikipedia.org/wiki/Lengkuas" \o "Lengkuas), [jahe](https://id.wikipedia.org/wiki/Jahe" \o "Jahe), [cabai merah](https://id.wikipedia.org/wiki/Cabai_merah" \o "Cabai merah), [bawang merah](https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_merah" \o "Bawang merah), [bawang putih](https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih" \o "Bawang putih), [adas](https://id.wikipedia.org/wiki/Adas" \o "Adas), [pala](https://id.wikipedia.org/wiki/Pala" \o "Pala), [serai](https://id.wikipedia.org/wiki/Serai" \o "Serai), [kayu manis](https://id.wikipedia.org/wiki/Kayu_manis" \o "Kayu manis) dan [jintan](https://id.wikipedia.org/wiki/Jintan" \o "Jintan) yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak dalam [santan](https://id.wikipedia.org/wiki/Santan" \o "Santan) | Makanan Basah |
| 10 | Kembang Goyang | Nabati | Betawi | Bahan dasarnya adalah tepung beras. biji wijen sebagai variasi rasa hingga penambahan warna membuat penampilan kembang goyang terlihat begitu menarik.  Dan bentuknya menyerupai bunga atau kembang yang sedang mekar. | Makanan Kering |