

Sintak 1

Tahap Stimulasi

Pada tahap ini kamu diminta untuk dapat memusatkan perhatian pada materi pembelajaran dengan membaca dan melihat gambar atau video.

Teknik Pengolahan Makanan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan, manusia tidak mungkin bertahan hidup. Pada jaman dahulu manusia berburu untuk mempertahankan hidupnya. Mereka menikmati makanan dalam kondisi mentah. Seiring dengan kemajuan zaman, manusia mendapat hasrat untuk mendapat cita rasa yang lebih dari makanan yang disantapnya. Karena itulah, dalam pengolahan makanan, manusia melakukan banyak inovasi, seperti menemukan bumbu, bahan makanan yang baru, maupun cara pengolahannya.

Pengolahan makanan merupakan salah satu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan cara yang sesuai untuk setiap bahan dasar dengan tujuan tertentu. Oleh karena itu, proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai bahan makanan. Untuk mengolah sebuah makanan sesuai dengan tujuannya, dikenal beberapa teknik mengolah makanan. Adapun teknik dasar pengolahan makanan dibedakan menjadi 2 yaitu, teknik pengolahan makanan panas basah (*moist heat cooking*) dan teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*).

Perhatikan dan amati gambar pengolahan makanan berikut ini!

A



B



(Sumber Gambar: google.com)

Berdasarkan gambar tersebut, menurut kamu gambar manakah yang menunjukkan teknik pengolahan panas basah (moist heat cooking)? (pilihan jawaban a atau b)

Teknik dasar dalam pengolahan makanan adalah mengolah bahan makanan dengan berbagai macam teknik atau cara. Apakah sebelumnya kamu sudah mengetahui teknik-teknik dalam pengolahan makanan? (Ya atau Tidak)

Amatilah video-video ini dengan seksama!

Video Teknik Boilling

Video Teknik Poaching

Video Teknik Braising

Video Teknik Stewing

Video Teknik Steaming

Video Teknik Simmering

Video Teknik Blanching

Video Deep Frying

Video Pan Frying dan Sautee

Video Teknik Roasting

Video Teknik Baking

Teknik Grilling

Sintak 2

Tahap Problem Statement (Pertanyaan/ Identifikasi masalah)

Mengidentifikasi atau merumuskan masalah pada stimulasi dalam bentuk pertanyaan.

Pada tahap ini, langkah yang harus kamu lakukan adalah :

- 1) Pada tahap ini kamu diminta untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah yang berkaitan dengan teknik pengolahan makanan pada setiap video yang telah ditampilkan pada tahap stimulasi. Lalu rumuskan pertanyaan terkait dengan teknik pengolahan makanan berdasarkan stimulasi yang telah diberikan.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan stimulasi video 1 coba kemukakan permasalahan yang ditemukan.

1. Apakah yang dimaksud dengan teknik pengolahan pada stimulasi video 1?
2. Teknik pengolahan pada stimulasi video 1 termasuk ke dalam metode memasak apa?
3.
4.
5.

- [illegible]

Hipotesis

Contoh :

1. Terdapat banyak teknik dalam pengolahan makanan yang dibagi atas 2 klasifikasi yaitu memasak panas basah (moist heat cooking) dan memasak panas kering (dry heat cooking).

Sintak 3

Pengumpulan Data

Pada tahap ini kamu diminta untuk mengumpulkan informasi yang relevan untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Informasi ini dapat diperoleh melalui kegiatan:

- ✓ Membaca berbagai literatur, buku maupun internet tentang “Teknik Pengolahan Makanan”
- ✓ Mengamati gambar teknik pengolahan makanan, kemudian carilah informasi tentang jenis hidangan yang dapat dihasilkan sesuai teknik pengolahan makanan.

Kegiatan-kegiatan di atas dilakukan untuk membuktikan kebenaran hipotesis atau jawaban sementara yang telah kamu rumuskan.



Sintak 4

Pengolahan Data

Membuat dan menentukan hasil pertimbangan berdasarkan latar belakang fakta-fakta

Pada tahap ini kamu diminta untuk mengolah informasi yang diperoleh dengan cara:

- ✓ Mendiskusikan hasil pengumpulan informasi dari hasil pengamatan video/gambar dan bahan bacaan literatur tentang “Teknik Pengolahan Makanan”;
- ✓ Memperhatikan pertanyaan - pertanyaan pada lembar kegiatan sintak 2, dan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut berdasarkan informasi yang diperoleh dari bahan bacaan dan pengamatan video/gambar dengan format tabel berikut ini:

No	Nama Teknik Pengolahan	Jenis Metode Memasak	Defenisi Singkat	Syarat Melakukan Teknik	Makanan yang Dihasilkan
1	Teknik Boiling	Moist Heat Cooking			
2					
3					
4					

5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					

12					



Sintak 5

Verification (Pembuktian)

Pada tahap ini kamu diminta membuktikan benar atau tidaknya hipotesis yang telah kamu rumuskan dengan cara:

- ✓ Memeriksa secara cermat rumusan hipotesis;
- ✓ Mencocokkan rumusan hipotesis tentang teknik pengolahan makanan dengan informasi yang berhasil ditemukan; apakah sesuai atau tidak.

Verification

Berikanlah kebenaran hioptesis awal kamu dan berikan penjelasan!

[illegible]

Sintak 6

Generalization

(Menarik kesimpulan)

Pada tahap terakhir, kamu diminta untuk membuat kesimpulan dari hasil pengumpulan informasi dan pengolahan data yang telah kamu lakukan.

KESIMPULAN

[illegible]