PRODUKSI PENGOLAHAN HASIL NABATI

(C3) KELAS XI

Dhany Sevitasari

PT KUANTUM BUKU SEJAHTERA

PRODUKSI PENGOLAHAN HASIL NABATI

SMK/MAK Kelas XI

© 2020
Hak cipta yang dilindungi Undang-Undang ada pada Penulis.
Hak penerbitan ada pada **PT Kuantum Buku Sejahtera.**

Penulis : Dhany Sevitasari
Editor : Ahmad Thoriq Hadiyanto
Desainer Kover : Achmad Faisal
Desainer Isi : Agista Dwi Reviana
Tahun terbit : 2020
ISBN : 978-623-271-017-7

Diterbitkan oleh
PT Kuantum Buku Sejahtera
Anggota IKAPI No. 212/JTI/2019
Jalan Pondok Blimbing Indah Selatan X N6 No. 5 Malang - Jawa Timur
Telp. (0341) 438 2294, Hotline 0822 9951 2221;
Situs web: www.quantumbook.id

*Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektronis maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari **PT Kuantum Buku Sejahtera.***

Daftar Isi

Prakata ..... **iv**

Bab 1 Produksi Olahan Hasil Buah-Buahan **1**
- A. Pengendalian Mutu Bahan Baku Pengolahan Nabati 2
- B. Pengetahuan Bahan (Komoditas Buah-Buahan) 5
- C. Peralatan Pengolahan Buah-Buahan 10
- D. Penerapan Pengecilan Ukuran Buah-Buahan 11
- E. Pengolahan Hasil Buah-Buahan 14
- Uji Kompetensi 54

Bab 2 Produksi Olahan Hasil Sayuran **59**
- A. Pengetahuan Bahan (Komoditas sayuran) 61
- B. Peralatan Pengolahan Sayuran 70
- C. Penerapan Proses Fermentasi Sayuran 73
- D. Pengolahan Hasil Sayuran 77
- Uji Kompetensi 91

Bab 3 Produksi Olahan Hasil Umbi-Umbian **97**
- A. Pengetahuan bahan (Komoditas Umbi-Umbian) 99
- B. Penerapan Pengecilan Ukuran Umbi-Umbian 110
- C. Dasar Proses Pengolahan Umbi-Umbian 114
- D. Pengolahan Hasil Umbi-Umbian 118
- Uji Kompetensi 132

Bab 4 Produksi Olahan Hasil Serealia **139**
- A. Pengetahuan Bahan (Komoditas Serealia) 141
- B. Peralatan Pengolahan Serealia 145
- C. Penerapan Pengecilan Ukuran Serealia 150
- D. Dasar proses Pengolahan Seralia 151
- E. Pengolahan Hasil Serealia 155
- Uji Kompetensi 182

Glosarium **189**
Daftar Pustaka **192**
Biodata Penulis **195**
Biodata Konsultan **196**
Tim Kreatif **197**

Prakata

Buku *Produksi Pengolahan Hasil Nabati* ini diperuntukkan bagi siswa SMK Kelas XI dengan Kompetensi Keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Buku ini membahas produksi olahan hasil buah-buahan, sayuran, umbi-umbian dan serealia. Cakupan materi produksi olahan hasil pertanian mulai dari pengetahuan bahan, dasar proses pengolahan, pengendalian proses produksi dan mutu produk, pengemasan serta menghitung biaya produksi. Beberapa gambar dalam buku disajikan untuk menunjang pembelajaran dengan pendekatan saintifik. Untuk memahami dengan baik buku ini, kompetensi sebelumnya yang harus dikuasai siswa yaitu pelajaran tentang dasar penanganan bahan hasil pertanian, dasar proses pengolahan hasil pertanian dan dasar pengendalian mutu hasil pertanian.

Beberapa bagian mengangkat materi terkait Skema Sertifikasi KKNI Level II bagi siswa Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Penyelarasan ini sangat penting dilakukan agar materi dan unit kompetensi yang diajarkan selaras, sehingga memudahkan siswa dalam mengikuti asesmen dengan baik dan kompeten.

Buku *Produksi Pengolahan Hasil Nabati* memiliki tujuan akhir yaitu, internalisasi nilai-nilai religius yang berupa perwujudan rasa syukur terhadap hasil ciptaan Tuhan Yang Maha Kuasa berupa produk hasil pertanian yang harus dimanfaatkan sebesar-besarnya untuk kemakmuran manusia. Sikap atau perilaku ilmiah yang mampu menghargai pendapat dan gagasan orang lain dengan terbuka dan visioner. Secara khusus mampu menguasai prinsip-prinsip dasar pengolahan hasil pertanian nabati, yang meliputi komoditas buah-buahan, komoditas sayuran, komoditas umbi-umbian dan komoditas serealia serta mampu memproduksi olahan hasil pertanian, sehingga mampu membekali siswa dengan kualifikasi keahlian standar yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja dan kompeten.

Penguasaan materi Produksi Pengolahan Hasil Nabati akan efektif jika terdapat hubungan yang kondusif antara guru dengan siswa. Guru berperan mendampingi siswa dalam memahami konsep dengan benar, mendampingi praktek dengan profesional serta mampu mengadakan evaluasi yang bermuara pada penilaian dan hasil akhir sebagai siswa yang kompeten.

Penulis menerima dan menghormati apabila ada saran maupun kritik yang membangun dari berbagai pihak supaya buku ini semakin baik dan baik lagi. Semoga buku ini dapat membantu dan bermanfaat bagi yang mempelajari dan menelaahnya. Terima kasih untuk seluruh pihak yang mendukung dalam penyusunan buku ini.

Malang, Januari 2020

Penulis