

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
Pengolahan hasil perikanan dan peternakan

Identitas Peserta Didik :

Nama :

Kelas No. Absen :

Simak Tayangan Vidio Youtub tentang Pengolahan Hasil Perikanan dan Peternakan berikut!

<https://www.youtube.com/watch?v=pUe7iorO1p0>

PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

Indonesia negara yang memiliki sumber daya alam yang banyak. Kekayaan alam indonesia berupa sektor kekayaan migas, minyak bumi, bahan tambang, kekayaan alam non migas, pertanian, peternakan, dan perikanan. Sektor pertanian berupa sumber daya pangan 4 sehat 5 sempurna. Bahan pangan yang mempunyai kandungan mineral, VIT, dan karbohidrat.

Silahkan membaca selengkapnya materi melalui link ini :

<https://wirahadie.com/materi-prakarya-kelas-9-bab-4/>

Dan

<https://dinuki99.blogspot.com/2019/08/pengolahan-hasil-peternakan-dan.html>

1. Perhatikan pernyataan berikut!

1. Karbohidrat
2. Protein
3. Vitamin
4. Lemak
5. Mineral
6. Zat besi

Berdasarkan data diatas yang merupakan kebutuhan 4 sehat 5 sempurna berupa....

2. Berikut ini contoh teknik pengolahan : menggoreng, membakar, memanggang yang termasuk teknik pengolahan

3. Pilihan Ganda

Perhatikan data berikut !

- (1) pembentukan dan perbaikan sel
- (2) pengatur kadar asam basa
- (3) sintesis antibodi, hormon dan enzim
- (4) cadangan makanan dan sumber energi
- (5) sebagai zat pengatur

Berdasarkan data di atas, yang termasuk fungsi protein ditunjukkan dengan nomor...

- A. (1), (2), (3), (4)
- B. (2), (3), (4), (5)
- C. (1), (2), (3), (5)
- D. ((3), (4), (5), (1)

4. Berikut ini merupakan jenis pengawetan bahan makanan (Pilihlah lebih dari satu).

pembekuan

pengeringan

pengasapan

pengasinan

pembakaran

5. Pasangkan nama produk berikut dengan tempat menghasilkannya!

Ikan

Peternakan

Telor

Perikanan

Sayuran

Perkebunan

Tebu

Hortikultura

6. Lengkapi paragraf berikut!

Fungsi secara mendasar adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan. Selain itu fungsi lain dari kemasan adalah: 1) memudahkan distribusi produk, 2) sebagai identitas produk, 3) menambah daya tarik calon pembeli. Pemilihan bahan dalam pengemasan disesuaikan dengan jenis produk makanan yang kita hasilkan. Apakah produk tersebut termasuk olahan basah, kering, atau lainnya. Pengemasan yang baik tentu akan meningkatkan, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Selain itu juga dapat menjaga suatu produk dari udara luar yang menyebabkan produk cepat basi, kotor, dan mlemplem. Ragam kemasan makanan tradisional yang sering dijumpai seperti kemasan dengan menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelepah daun jagung), daun kelapa/enau (aren), daun jambu air dan daun jati. Sedangkan secara, jenis bahan kemasan dapat berupa: kertas, alumunium foil, film, dan plastik.

modern

Kemasan

estetika produk

kualitas

Jika sudah selesai kalian bisa klik **Finish** dan Pilih via email agar nilai kalian dapat dicek oleh guru email : enikustini26@guru.belajar.id