Materi Tema 7 Subtema 1 Pembelajaran 3



Materi Tema 7 Subtema 1 Pembelajaran 4



LIVEWORKSHEETS

LKPD Tema 7 Subtema 1 Pembelajaran 3 dan 4

1. Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan.

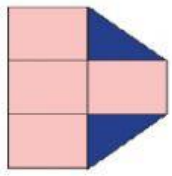
   Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No.	Hasil Panen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kacang Kedelai	1.	Tahu

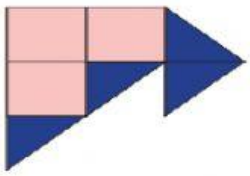
2. **Nyanyikan lirik lagu dibawah ini menggunakan voice note/rekaman suara!**



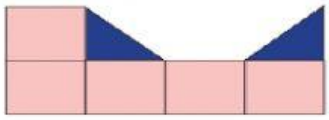
3. **Hitunglah luas permukaan di bawah ini menggunakan buku motak-kotak!**



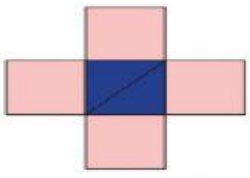
____ satuan persegi



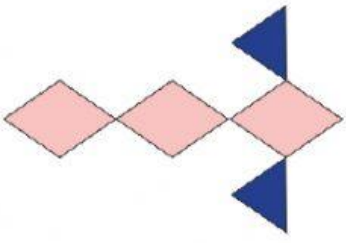
____ satuan persegi



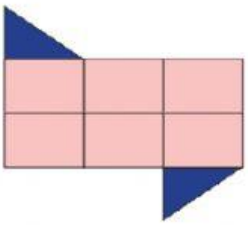
____ satuan persegi



____ satuan persegi



____ satuan persegi



____ satuan persegi

LIVEWORKSHEETS

4. Amati gambar pakaian khas daerah Indonesia berikut!

Dapatkah kamu menyebutkan asal daerah pakaian di bawah ini?



5.

Pengolahan Singkong

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Gulai singkong, kue talam singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaliang, rendang singkong, dan karupuak singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

Tentukan kalimat utama dari teks bacaan di atas

1. Paragraf 1 : Di daerah Sumatera Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan.
2. Paragraf 2 :

   _____
   _____
   _____

3. Paragraf 3 :

   _____
   _____
   _____

Buatlah ringkasan dari isi teks "Pengolahan Singkong"!

Ceritakan ringkasan yang telah kamu buat di hadapan teman-temanmu!

_____
_____
_____

LIVEWORKSHEETS