



EKSTRAK SAYUR

MEMBUAT EKSTRAK SAYUR DARI SAYUR ASLI



Pernahkah kamu melihat iklan ekstrak kulit manggis seperti gambar disamping ?

Berdasarkan iklan tersebut kira-kira apa itu ekstrak sayur ?

Menurutku ekstrak sayur adalah

.....

Sebelum membuat ice cream sayur yuk kita membuat Ekstrak sayur !

Yuk Simak Video keseruan Kak Shofa dalam membuat ekstrak sayur lalu tuliskan langkah-langkah yang dilakukan yang akhirnya menjadi resep yang kan kamu ikuti pada tabel dibawah ini !

--

Tabel 4 Langkah pembuatan Ekstrak sayur

LANGKAH PERTAMA

LANGKAH KEDUA

LANGKAH KETIGA

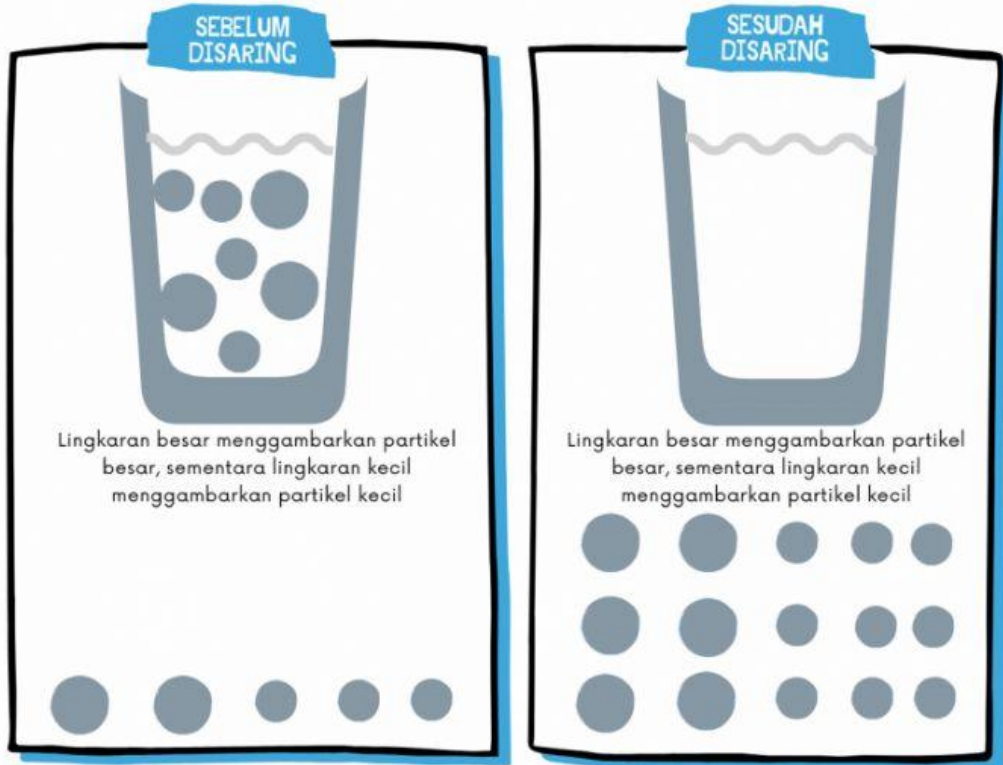
LANGKAH KEEMPAT

MEMISAHKAN EKSTRAK SAYUR

Tahukah kamu? pada saat proses pembuatan ekstrak sayuran terdapat proses menyaring, dalam IPA terdapat metode pemisahan campuran, nah menyaring tersebut termasuk metode pemisahan campuran. Menyaring juga disebut dengan filtrasi. Apa yang kalian ketahui tentang menyaring / filtrasi?

Menurutku menyaring / filtrasi adalah

Ayo coba gambarkan perbedaan ekstrak sayur sebelum dan sesudah proses filtrasi dengan menggambarkan susunan partikelnya pada gelas dibawah ini



KESIMPULAN

Ketika sebelum dilakukan filtrasi susunan partikel sari sayuran tersusun atas

ketika sesudah dilakukan filtrasi partikel sayuran tersusun atas

Dapat disimpulkan bahwa metode filtrasi merupakan metode pemisahan campuran yang digunakan untuk memisahkan campuran berdasarkan

RESEP ICE CREAM SAYUR



Ayo kita buat ice cream sayur bersama-sama, simak keseruan kak Shofa Aulia dan Najja Dalam membuat ice cream Sayur. Perhatikan dengan seksama setiap langkahnya.....

Wah ternyata seru sekali ya proses pembuatan Ice Cream Sayur. Setelah melihat Video kak Shofa Aulia dan Najja membuat Ice Cream Sayur Apakah kalian ingin membuat ice cream sayur juga? Nah sebelum membuat resep ice cream sayur bantu Sirli untuk memahami beberapa pertanyaan yang muncul ketika Sirli melihat Video kak Shofa ya...

Mengapa ice cream Kak Shofa tidak bisa padat sekali?

Apa rencanamu agar ice cream yang akan kamu buat bisa berhasil dengan baik?
