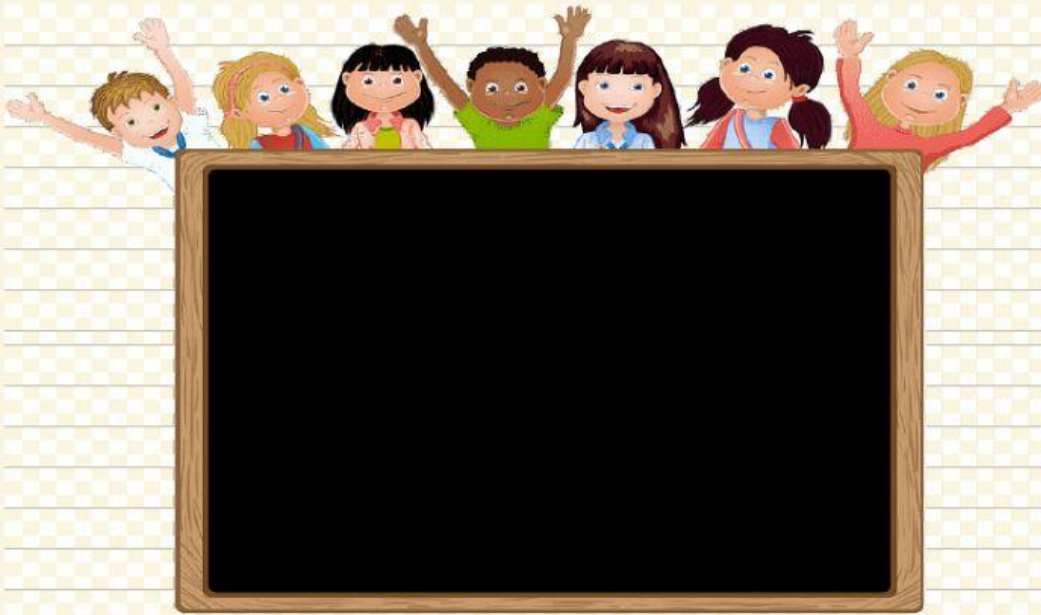


LKPD
(LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK)



Setelah melihat video ini kerjakanlah LKPD dibawahnya yaaa.....

Caranya adalah:

1. Pilihlah jawaban **Benar** atau **Salah**
2. Kalian **klik** jawaban yang ada **dikotak kuning** atau **merah** tersebut
3. Setelah selesai kalian **tekan finish**, kemudian pada **kolom Enter your full name** : ketikan nama lengkap, **Group level**: ketikan kelas, **second subject**: ketikan Prakarya
4. Kerjakan 5 soal tersebut...!!semangattt



Created by: Sintia Fepiana, S.Pd



1



BENAR

SALAH

Daging ikan, daging sapi, dan unggas yang sudah dicuci kemudian dimasukkan ke dalam grinder untuk digiling sehingga berbentuk pasta. Pada saat penggilingan harus diberikan garam secukupnya. Garam diberikan pada awal penggilingan.

2



BENAR

SALAH

Setelah penggilingan dilanjutkan dengan pencetakan dahulu dan dilanjutkan dengan pengadonan

3



BENAR

SALAH

Ikan dipanggang dalam oven. Caranya, panggang ikan dalam oven dengan suhu 200°C selama sekitar 10 menit atau hingga kulit pelapisnya kuning keemasan. Lama pemanggangan tergantung pada ketebalan fillet.

4



BENAR

SALAH

Pastikan minyak sebelum panas agar kulit pelapis ikan menjadi renyah. Gunakan api besar, lalu goreng ikan dengan wajan. Ikan dibolak balik sehingga tidak mudah hancur

5



BENAR

SALAH

Pemanggan Steak dilakukan dengan temperature 25 derajat celcius



6



BENAR

SALAH

Dendeng Cumi-cumi

7



BENAR

SALAH

Surimi

8



BENAR

SALAH

Lembaran daging cumi-cumi diberi campuran gula, garam, dan bumbu-bumbu lain kemudian dikeringkan.

9



BENAR

SALAH

Telur dengan cara diawetkan melalui cara diasinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak).

10



BENAR

SALAH

Banyak dimanfaatkan oleh industri makanan, obat-obatan, kosmetik, tekstil, cat, pasta gigi, dan industri lainnya.

