

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



Kelompok:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Tujuan

Melalui LKPD ini, peserta didik diharapkan mampu menganalisis contoh-contoh olahan makanan hasil peternakan dan perikanan.

Petunjuk

- 1) Berdoa dahulu sebelum mengerjakan LKPD ini.
- 2) Pelajari modul Prakarya dan temukan informasi dari sumber lain yang relevan.
- 3) Cermati petunjuk yang terdapat pada LKPD.
- 4) Kerjakan sesuai dengan kelompok kalian masing-masing.
- 5) Presentasikan laporan hasil diskusi kelompokmu.

Informasi Pendukung

Hasil peternakan dan perikanan merupakan produk yang diperoleh dari kegiatan budidaya hewan ternak dan ikan. Hasil peternakan dan perikanan termasuk sumber pangan hewani yang dianjurkan untuk dikonsumsi sehari-hari. Produk hewani dikenal memiliki kandungan gizi tinggi yang baik untuk kesehatan, misalnya protein, asam lemak, vitamin, dan berbagai mineral.

Hasil peternakan: daging, telur, dan susu. Hasil perikanan: ikan laut, ikan air tawar, ikan tambak, dan rumput laut. Teknik memasak hasil peternakan dan perikanan ada dua jenis, yaitu dry heat cooking (panas kering) dan moist heat cooking (panas basah).

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan
Mata Pelajaran : Prakarya
Semester : Gasal
Kelas : IX
Tempat : SMP Muhammadiyah 1 Depok

Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

Kompetensi

Peserta didik mampu memahami dengan baik tentang hasil peternakan dan perikanan.

Bahan Diskusi

CONTOH MAKANAN HASIL PETERNAKAN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CONTOH MAKANAN HASIL PERIKANAN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Buatlah infografis salah satu produk perikanan atau peternakan dengan alur yang lengkap (bahan, alat, cara membuat).

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Metode Dasar Memasak (Dry Heat Cooking)
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner
Semester : Gasal
Kelas : X Kuliner
Tempat : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

Kompetensi

Peserta didik mampu memahami dengan baik tentang metode dasar dry heat cooking.

Asesmen 1

Hubungkan antara gambar jenis ikan dengan penjelasannya.



•

•

ikan air laut



•

•

ikan air payau



•

•

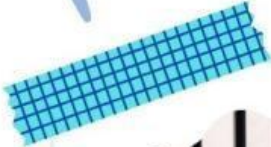
ikan air tawar

Kesimpulan

Asesmen 2


Bacalah kasus tentang olahan hasil peternakan dan perikanan berikut dengan seksama, carilah solusi dari masalah tersebut, tunagikan ke dalam kolom yang tersedia!

Uraian Kasus



Jungkook sangat suka makanan dari daging ayam. Karena sering membeli di restoran, makan Jungkook memutuskan untuk membuat sendiri di rumah. Namun ayam yang dibeli kurang segar dan kurang baik. Bagaimana seharusnya Jungkook memilih daging ayam yang baik dan segar?

Jawaban



INFOGRAFIS

Nama Produk

Bahan Dasar

Teknik

Penyajian dan
Pengemasan

Cara Membuat

Deskripsi

Foto

Anggota Kelompok
