LKPD

PRAKARYA

MEMBUAT TELUR ASIN

Dra. Rahmatia

NIP.196416061998032001

9

MTSN I KOTA MAKASSAR

LIVEWORKSHEETS

Kelompok:

NAMA ANGGOTA KELOMPOK

KELAS

LIVEWORKSHEETS



Proses membuat telur asin:

1. Pertama-tama, cuci telur ayam dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran pada kulitnya. Pastikan telur dalam keadaan utuh dan tidak retak.

2. Setelah dicuci, letakkan telur di dalam wadah kedap udara secara berbaris. Hal ini memudahkan proses pemeraman telur yang sama merata.

3. Giling abu gosok menggunakan ulekan atau blender hingga halus. Sebisa mungkin, gunakan abu gosok yang masih segar untuk hasil yang lebih baik.

4. Taburi abu gosok yang telah halus ke seluruh permukaan telur. Pastikan

5. Setelah semua telur dilapisi abu gosok, bungkus satu per satu dengan kain atau tisu bersih. Pastikan rapat dan kedap udara agar proses pemeraman berjalan dengan baik.

6. Simpan telur yang telah dibungkus di tempat yang sejuk dan kering. Biarkan telur pemeraman selama kurang lebih 2 minggu agar mendapatkan tingkat keasinan yang diinginkan. Semakin lama telur diparam, semakin asin rasanya.

7. Setelah 2 minggu, telur asin dengan abu gosok siap untuk dikonsumsi. Kupas kulitnya dan siapkan telur untuk diolah sesuai keinginan.

Dengan mengikuti langkah-langkah di atas, Anda dapat dengan mudah

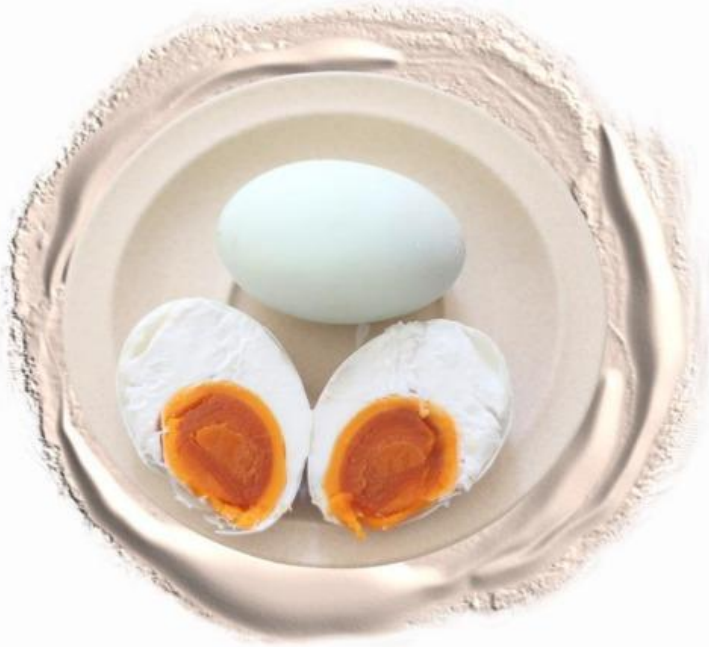


LIVEWORKSHEETS

Seperti disebutkan, telur asin adalah olahan makanan sederhana yang memiliki banyak kandungan nutrisi baik, mulai dari protein, lemak, karbohidrat, natrium, dan vitamin A.

Protein adalah salah satu kandungan nutrisi yang penting dalam telur asin. Telur asin mengandung protein yang berkualitas tinggi dan merupakan sumber asam amino yang diperlukan tubuh. Protein diperlukan untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, serta membantu dalam pertumbuhan otot dan tulang.

Lemak juga merupakan kandungan nutrisi dalam telur asin. Meskipun telur asin mengandung lemak, sebagian besar lemak yang terdapat dalam telur asin adalah lemak baik atau



Karbohidrat, meskipun dalam jumlah yang sedikit, juga terdapat dalam telur asin. Karbohidrat ini dapat memberikan energi bagi tubuh.

Kandungan nutrisi lainnya dalam telur asin adalah natrium dan vitamin A. Natrium adalah mineral yang diperlukan oleh tubuh dalam jumlah tertentu untuk menjaga keseimbangan cairan dan tekanan darah. Vitamin A, pada gilirannya, penting untuk menjaga kesehatan mata dan sistem kekebalan tubuh.

Dengan mengonsumsi telur asin secara cukup dan tidak berlebihan, sebagai bagian dari pola makan seimbang, Anda dapat memperoleh manfaat kesehatan yang beragam dari kandungan nutrisi yang terdapat

LIVEWORKSHEETS

Jawablah pertanyaan di bawah ini

1. Apabila kuning telur berada di tengah itu tanda bahwa telur dalam kondisi ....
   a. busuk
   b. rusak
   c. baik
   d. wajar

2. Telur dipecah apabila kuning dan putih telur tebal dan berdiri membukit, maka telur itu ...
   a. busuk
   b. baik
   c. berbau
   d. bernoda

3. Cara memilih telur yang baik di antaranya ....
   a. rongga udara kecil
   b. rongga udara besar
   c. tidak memiliki rongga udara
   d. rongga udara sempit

4. Warna kuning telur yang baik adalah ....
   a. kebiru-biruan
   b. kehijau-hijauan
   c. keputih-putihan
   d. kemerah-merahan

7. Cara menyimpan telur dengan meletakkan bagian yang tumpul berada di sebelah ...
   a. atas
   b. bawah
   c. kanan
   d. kiri

8. Telur yang telah dilumuri adonan diperam selama ...
   a. 1 –7 hari
   b. 7 – 14 hari
   c. 14 –15 hari
   d. 15 –20 hari

10. Telur dipecah apabila kuning dan putih telur tebal dan berdiri membukit, maka telur itu ...
   a. busuk
   b. baik
   c. berbau
   d. bernoda

LIVEWORKSHEETS