



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

L K P D

Sistem pengolahan makanan fungsional

BAHAN DAN ALAT PENGOLAHAN MAKANAN FUNGSIONAL

KELAS :

KELOMPOK :

ANGGOTA :





LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)



MATERI POKOK : Sistem pengolahan makanan fungsional

SUB POKOK : Bahan dan alat pengolahan makanan fungsional

KELAS : xii

ALOKASI WAKTU: 2 jp (1 X Pertemuan)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model Problem Based Learning. Selama dan setelah mengikuti proses pembelajaran ini peserta didik diharapkan dapat memahami jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan makanan fungsional dan mengidentifikasi berbagai jenis bahan makanan fungsional. Dengan rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, santun, percaya diri dan pantang menyerah, serta memiliki sikap responsif (berpikir kritis) dan pro-aktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik.

B. CARA MENGERJAKAN LKPD

1. Bacalah LKPD dengan teliti
2. Kerjakan soal secara berkelompok dengan berdiskusi bersama dengan teman kelompoknya.
3. Tanyakan ke guru, jika ada hal - hal yang tidak dimengerti.



C. MATERI AJAR

D. DISKUSI KELOMPOK

Nama Bahan Makanan	Jenis Bahan Makanan (Nabati / Hewani)





SAMBUNGAN



Karakteristik Bahan Makanan





Jenis Alat Pengolahan	Karakteristik Alat Pengolahan makanan Fungsiona

Kerjakan soal di bawah ini!

1. Sebutkan dan jelaskan macam-macam bahan makanan fungsional!





2. Jelaskan perbedaan karakteristik antara bahan nabati dan bahan hewani!

3. Jelaskan perbedaan karakteristik peralatan pengolahan makanan yang menggunakan bahan alumunium dan stenlesstel!





4. Mengapa dalam pemilihan jenis peralatan untuk mengolah makanan harus disesuaikan dengan karakteristik bahan makanan yang akan diolah? Jelaskan, jika perlu lengkapi dengan contoh.





enjoy
The
Day

