



Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Prakarya Kelas IX



Nama :

Kelas :

**"PENGOLAHAN BAHAN PANGAN SETENGAH JADI DARI HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN
MENJADI MAKANAN SIAP KONSUMSI"**

**Oleh : Hikmat Agustian Priatna. S.TP
SMP Negeri 3 Pangalengan**

Perhatikan Tayangan Video Berikut.!



Petunjuk Penggerjaan :

1. Setelah melihat tayang video kemudian kerjakan LK. 1 dan LK.2
2. Pasangkan semua pernyataan dengan tepat
3. Setelah selesai semua Tekan FINISH
4. Jangan lupa tuliskan NAMA dan KELAS kalian

SELAMAT MENGERJAKAN

LEMBAR KERJA.1



PETUNJUK :

Jodohkanlah Istilah berikut dengan pengertiannya yang tepat

Raw Food

bahan pangan mentah yang telah mengalami pengolahan dengan cara pengawetan sehingga memiliki kualitas yang meningkat dan masa simpan yang lebih lama.

Diversifikasi Pangan

Program yang di buat untuk membuat variasi makanan sehingga lebih di sukai oleh konsumen

Bahan Kaldu Bubuk

Bahan-bahan selain daging pada hasil perikanan dan peternakan yang dapat di manfaatkan untuk pangan

Menumis (Sauteing)

Bahan makanan yang sering dikonsumsi secara mentah atau fresh

Memanggang (Baking)

Bahan baku yang belum diolah sehingga belum dapat dikonsumsi secara langsung

Bahan Setengah Jadi

Bahan setengah jadi yang terbuat dari cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang kemudian dikeringkan

Bahan Mentah

Teknik memasak dengan cara Bahan pangan dimasukan ke dalam oven dengan suhu sekitar 200 derajat celcius selama 10 menit

Bahan Samping Hewani

teknik memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan bahan makanan yang telah dipotong kecil atau diiris tipis yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat, diaduk-aduk, serta ditambah sedikit cairan sehingga sedikit berkuah/basah.

LEMBAR KERJA.2



PETUNJUK :

Pasangkan nama olahan makanan setengah jadi di bawah dengan gambar yang ssuai



Baso Ikan

Keju

Terasi

Surimi

Dendeng

Telur asin