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 Pengerjaan :

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 menuliskan NAMA dan KELAS kalian

SELAMAT MENGERJAKAN

LIVEWORKSHEETS

LEMBAR KERJA.1



PETUNJUK :

Jodohkanlah Istilah berikut dengan pengertiannya yang tepat

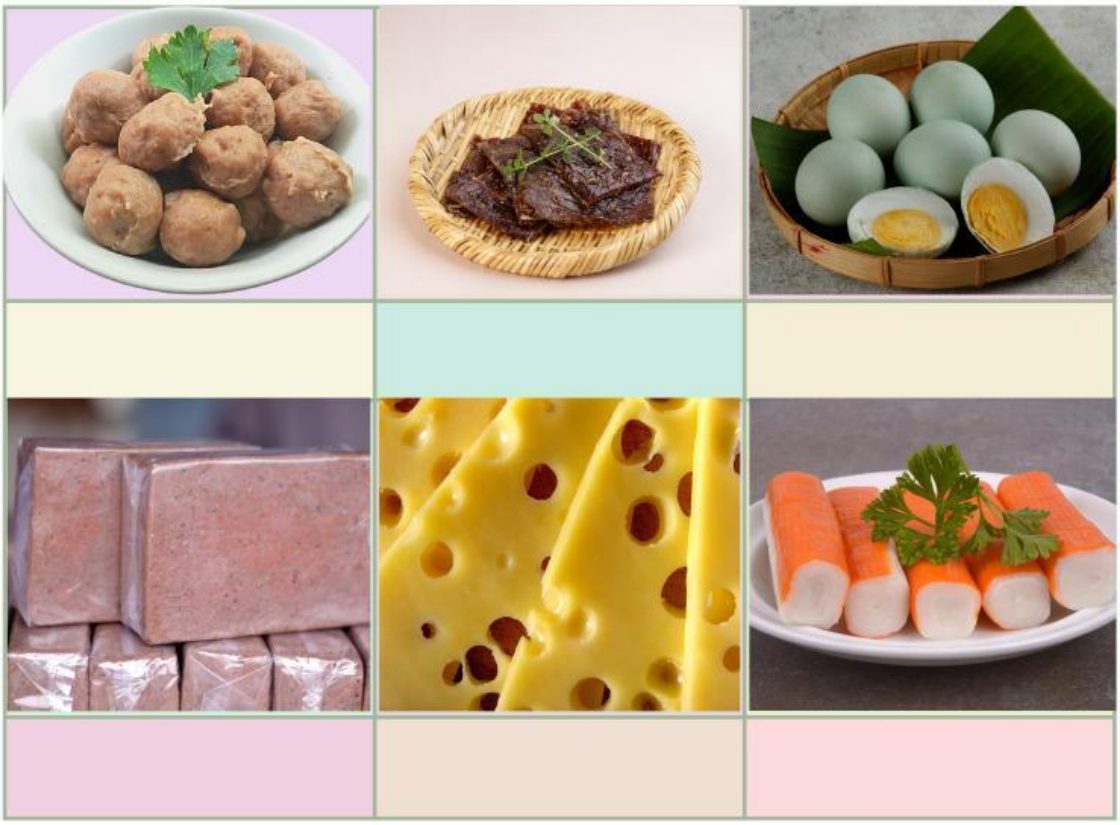
Raw Food	bahan pangan mentah yang telah mengalami pengolahan dengan cara pengawetan sehingga memiliki kualitas yang meningkat dan masa simpan yang lebih lama.
Diversifikasi Pangan	Program yang di buat untuk membuat variasi makanan sehingga lebih di sukai oleh konsumen
Bahan Kaldu Bubuk	Bahan-bahan selain 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 di konsumsi 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 craa Bahan pangan dimasukan ke dalam oven dengan suu 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.

LIVEWORKSHEETS

LEMBAR KERJA.2

PETUNJUK :

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



Baso Ikan

Keju

Terasi

Surimi

Dendeng

Telur asin

LIVEWORKSHEETS