

Lembar Kerja Peserta Didik

LKPD
BIOLOGI
Bioteknologi
Pembuatan Donat

Mata Kuliah Kapita Selekta 3B
Dari Kelompok 1



Nama Anggota kelompok
Kelas

:

:

.....

.....

.....

.....

Anggota Kelompok



Bintang Cahyani Inayah
NIM 1232060070



Elda Diaul Aulia
NIM 1232060065



Muhammad Dhiyaulhaq
NIM 1232060044



Putri Fadilah Nawawi
NIM 1232060072

Laporan Hasil Percobaan



Berikut ini data percobaan praktikum pembuatan donat

Judul:

Bioteknologi dalam Pembuatan Donat

Tujuan:

1. Peserta didik dapat menganalisis konsep bioteknologi konvensional dalam pembuatan donat
2. Peserta didik dapat membuktikan dan menjelaskan peran ragi dalam proses fermentasi adonan donat dengan tepat
3. Peserta didik dapat mengamati dan menganalisis proses fermentasi dalam pembuatan donat secara tepat

Capaian Pembelajaran

1. Kognitif: Siswa dapat menganalisis reaksi kimia yang terjadi pada proses fermentasi adonan donat secara detail, termasuk jenis mikroorganisme yang berperan.
2. Psikomotor: Siswa dapat merancang percobaan untuk membandingkan pengaruh jenis ragi terhadap laju fermentasi.
3. Afektif: Siswa dapat menyajikan hasil percobaan secara ilmiah dalam bentuk laporan.

Alat & Bahan:

Mangkuk besar, sendok, tepung terigu (500 gr), Ragi 2 sdm, gula pasir 2 sdm, air hangat (250 ml), mentega (50 gr)

Prosedur:

1. Campurkan ragi, 2 sdm gula, dan air hangat dalam mangkuk kecil, aduk dan diamkan 5 menit
2. dalam mangkuk besar, campurkan tepung terigu, sisa gula, lalu tambahkan campuran ragi kedalamnya aduk hingga merata
3. Tambahkan mentega, uleni selama 15 menit hingga kalis
4. Tutup adonan dengan kain bersih dan biarkan mengembang selama 1 jam
5. Setelah 1 jam, tinju adonan untuk mengeluarkan udara
6. Bentuk adonan menjadi bulatan kecil dan letakan di piring kecil
7. Tutup kembali dan biarkan mengembang selama 30 menit

Pengamatan:

- Catat perubahan volume adonan sebelum dan sesudah fermentasi
- Ukur dan catat suhu adonan pada awal dan akhir proses fermentasi
- Amati dan catat perubahan tekstur dan aroma adonan

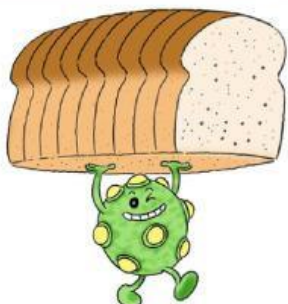


A Pertanyaan



Rancanglah percobaan untuk membuktikan bahwa ragi berperan dalam proses fermentasi?

Mengapa kita perlu menambahkan gula dalam adonan? bagaimana hubungannya dalam aktivitas ragi?



Laporan Hasil Percobaan



A Pertanyaan

Bagaimana suhu mempengaruhi proses fermentasi?Jelaskan!

Apa yang terjadi jika kita tidak menambahkan ragi dalam adonan?

Jelaskan apakah ada peran mentega dalam proses fermentasi donat!

B Kesimpulan

