Lembar Kerja Peserta Didik
Bioteknologi: Kimchi

Tujuan Pembelajaran: Memahami proses pembuatan dan perubahan pada Kimchi, menganalisis proses perubahan Kimchi, menyajikan hasil eksperiman dan mengkomunikasikannya.

Kelompok :

Anggota :

1.

2.

3.

4.

5.

Bahan:

1. **Sayur Putih**
2. **Garlic**
3. **Bawang Bombai**
4. **Jahe**
5. **Madu/Gula**
6. **Gochujang**
7. **Gochugaru (Cabai Bubuk)**
8. **Kecap Asin/Ikan**
9. **Daun Bawang**
10. **Tepung**

Alat:

1. **Kompor/Pemanas**
2. **Wadah**
3. **Sendok kayu**
4. **Toples kaca**
5. **Panci**
6. **Pisau**

LIVEWORKSHEETS

Langkah Kerja:

1. Siapkan bahan, kemudian cuci sayur putih yang akan difermentasi, taburkan garam ke setiap helai sayur putih sembari digosok pada bagian pangkalnya dan biarkan beberapa jam di suhu ruang,
2. Setelah 3 jam cuci bersih sayur hingga 3 kali bilas menggunakan air bersih lalu tiriskan.
3. Panaskan air dan tepung terigu hingga membentuk pasta, setelah dingin campurkan dengan, gochujang, bubuk cabe, bawang putih, bawang bombai dan jahe yang sudah dihaluskan, tambahkan gula dan madu secukupnya.
4. Tambahkan juga kecap ikan/asin, dan daun bawang yang sudah dipotong.
5. Balurkan adonan pasta/saus ke setiap helai daun sawi putih dengan merata,
6. Terakhir, simpan sayur putih yang sudah dibumbui kedalam toples kaca, pastikan toples bersih dan jangan diisi terlalu penuh, simpan selama dua hari dalam suhu ruang.

Good Luck

dan kerjakan soal dibawah ini!

LIVEWORKSHEETS

Hasil dan Pembahasan

Analisis Perubahan Fisik yang terjadi:

1. **Tekstur** :
2. **Warna** :
3. **Rasa** :
4. **Aroma**

Analisis Proses Perubahan yang terjadi:

Pertanyaan:

1. Darimanakah asal bakteri fermentasi Kimchi!

2. Mengapa terbentuk rasa asam pada Kimchi?

3. Hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan Kimchi?

4. Sebutkan bakteri yang bekerja pada proses pembuatan Kimchi!

5. Sayur apa saja yang bisa dijadikan Kimchi? Jelaskan karakteristiknya!

행운을 빌어요!

LIVEWORKSHEETS