Kelompok :

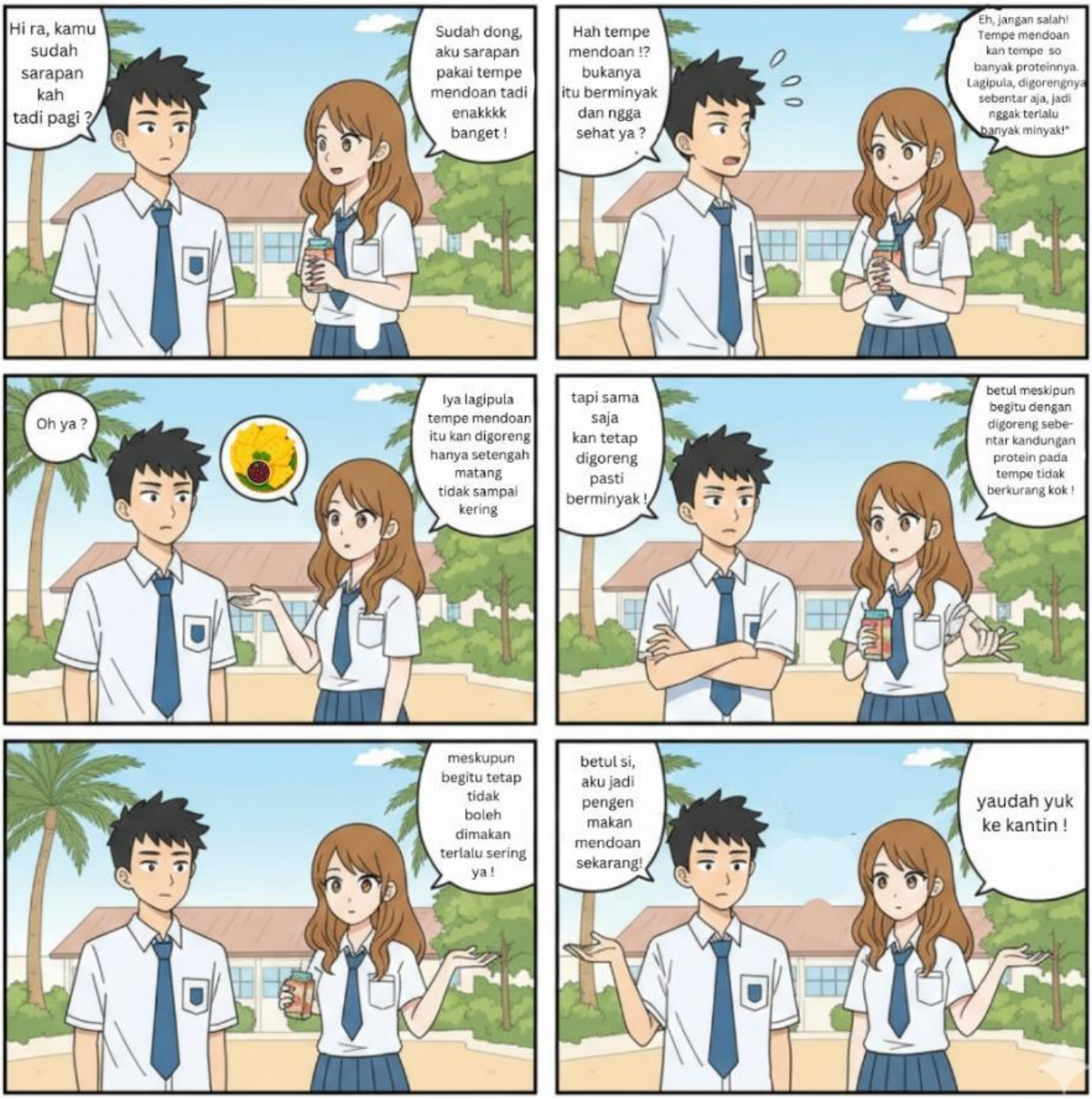
Proses Pembuatan Tempe

Setelah kamu mengetahui tentang makanan tradisional tempe mendoan, lalu bagimana proses pembuatanya ? ayo cari tahu dengan mengunjungi sentra pembuatan tempe yang ada di sekitar rumahmu dan isi pada tabel dibawah ini !

Tahapan	Keterangan

LIVEWORKSHEETS

Ayo coba simak komik dibawah ini !



Gambar 6. Komik
sumber: gemini.com

LIVEWORKSHEETS

Berdasarkan percakapan di atas, bagaimana jika kamu yang temukan jawabanya tentang kandungan gizi pada tempe mendoan ? Kalian boleh menggunakan sumber referensi melalui AI yang kalian punya di perangkat masing-masing ya dengan menjawab pertanyaan berikut ini !

1. Bagaimana proses fermentasi pada tempe mempengaruhi kandungan gizi kedelai, khususnya protein dan vitamin, dibandingkan dengan kedelai yang belum difermentasi?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Mengapa tempe mendoan dapat menjadi sumber protein nabati yang baik ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Bagaimana cara pengolahan tempe menjadi mendoan (digoreng setengah matang) dapat memengaruhi kandungan gizi, baik yang bermanfaat maupun yang berpotensi berkurang?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

LIVEWORKSHEETS

Ayo Simpulkan !

Setelah kamu mencari informasi dari berbagai sumber ayo kita simpulkan pembelajaran hari ini mengenai kaitan bioteknologi dengan kearifan lokal serta proses tahapan pembuatan tempe !

Refleksi

Setelah kamu menyimpulkan, ayo kita refleksikan pembelajaran hari ini dengan menjawab pertanyaan berikut !

1. Setelah mempelajari pelajaran hari ini, hal baru apa yang sudah kamu dapatkan ?

.....

.....

2. Apa yang paling berkesan pada saat mengamati proses pembuatan tempe ?

.....

.....

3. Jika suatu hari nanti kamu menjadi pengusaha tempe yang sukses hal inovatif apa yang akan kamu lakukan ?

.....

.....

LIVEWORKSHEETS