



## PEMBUATAN TAPE SINGKONG

NAMA KELOMPOK :

1. ....

4. ....

2. ....

5. ....

3. ....

### A. Kompetensi Dasar

Membuat dan menerapkan inovasi produk bioteknologi konvensional tape singkong

### B. Tujuan

- Peserta didik mampu menjelaskan prinsip fermentasi dan peran ragi dalam proses pembuatan tape singkong
- Peserta didik mampu mengamati serta menganalisis perubahan fisik dan aroma pada singkong setelah proses fermentasi berlangsung.
- Peserta didik mampu menunjukkan sikap kerja sama, disiplin, dan tanggung jawab selama pelaksanaan praktikum pembuatan tape singkong.

### C. Metode

Kegiatan ini dilaksanakan dengan menerapkan model Project Based Learning (PjBL)

#### D. LANGKAH PELAKSANAAN

Peserta didik mencatat data hasil pengamatan sebagai berikut :

- Menyiapkan alat dan bahan
- Melakukan pembagian kerja antar anggota kelompok
- Memahami proses pembuatan tempe melalui tayangan video
- Melakukan pengamatan
- Mengisi liveworksheet dan postest dalam bentuk quiz

#### E. TABEL PENGAMATAN

- Alat
- Bahan
- Hasil (warna, tekstur, aroma, bentuk)

#### E. DISKUSI

1. Bagaimana warna, tekstur, aroma, bentuk dari produk tape yang dihasilkan?

2. Bagaimana pemanfaatan mikroba dalam biologi?

3. Mengapa ragi diperlukan dalam proses pembuatan tape singkong?

4. Apa manfaat bioteknologi fermentasi dalam kehidupan sehari-hari selain pembuatan tape singkong?

5. Mengapa kebersihan alat dan bahan penting dalam proses pembuatan tape?