

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

PERTANYAAN PEMANTIK

Eksperimen Mini : Kopi Boiling vs Gastronomi Coffee Caviar



Tujuan

1. Membandingkan hasil penyajian kopi dengan metode boiling dan teknik gastronomi (coffee caviar / spherification)
2. Mengamati perbedaan rasa, tekstur, aroma, visual, dan pengalaman konsumsi



Dasar Teori (Singkat)

Metode memasak atau penyajian memengaruhi hasil akhir makanan/minuman.

- Boiling: metode tradisional dengan merebus bahan
- Coffee Caviar (Spherification): teknik gastronomi modern yang mengubah cairan menjadi butiran menggunakan reaksi kimia



Bahan & Alat

Bahan:

- Bubuk kopi
- Air
- Gula (opsional)
- Sodium alginate
- Calcium lactate / calcium chloride

Alat:

- Panci (untuk boiling)
- Gelas
- Sendok / pipet
- Wadah untuk larutan kalsium
- Saringan



Metode yang Digunakan

1. Boiling (Tradisional)

- Kopi direbus langsung dengan air hingga mendidih
- Disaring atau didiamkan
- Disajikan sebagai minuman

2. Gastronomi: Coffee Caviar (Spherification)

- Seduh kopi terlebih dahulu (sebagai cairan dasar)
- Campurkan dengan sodium alginate
- Teteskan ke larutan kalsium → membentuk butiran seperti "caviar"
- Bilas dan sajikan





LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

PERTANYAAN PEMANTIK

Eksperimen Mini : Kopi Boiling vs Gastronomi Coffee Caviar



Langkah Kerja

1. Siapkan kopi dengan jumlah dan konsentrasi yang sama
2. Bagi menjadi dua perlakuan: boiling dan coffee caviar
3. Sajikan dalam bentuk berbeda:
 - a. Boiling → minuman cair
 - b. Caviar → butiran kopi
4. Lakukan pengamatan dan pencicipan
5. Catat hasil

Lembar Pengamatan

Aspek	Boiling	Coffee Caviar
Warna		
Aroma		
Rasa		
Tekstur	Cair	Kenyat/meletus di mulut
Visual/estetika		
Pengalaman makan		
Tingkat Kesukaan		





LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

PERTANYAAN PEMANTIK

Eksperimen Mini : Kopi Boiling vs Gastronomi Coffee Caviar



Pertanyaan Analisis

1. Apa perbedaan paling mencolok dari kedua metode tersebut?
2. Bagaimana bentuk penyajian memengaruhi pengalaman minum kopi?
3. Mengapa teknik coffee caviar termasuk dalam gastronomi modern?
4. Metode mana yang lebih kamu sukai? Jelaskan alasannya?



Kesimpulan

Tuliskan kesimpulan dari hasil eksperimen:



Rubrik Penilaian (Guru)

Aspek	Kriteria	Skor
Pemahaman konsep	Menjelaskan perbedaan metode dengan tepat	1 - 4
Keterampilan praktik	Melakukan langkah dengan benar	1 - 4
Analisis	Jawaban logis dan sesuai hasil	1 - 4
Sikap	Kerja sama & ketelitian	1 - 4

Catatan Keamanan & Penyederhanaan

- Jika bahan kimia sulit, guru bisa mendemonstrasikan coffee caviar
- Alternatif: gunakan jelly/plain agar untuk simulasi tekstur
- Pastikan alat dan bahan aman digunakan siswa

