



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) AGRO FOOD DETECTIVE

Misi Menyelamatkan Bahan Nabati

Teknik Dasar Pengolahan Bahan Hasil Nabati

Dari Bahan Nabati
Jadi Produk Bernilai!



Mata Pelajaran : Produksi Olahan Nabati

Kelas : XI APHP 3

Alokasi Waktu : 2 JP (90 menit)

Model Pembelajaran : Problem Based Learning & Collaborative Learning

A. IDENTITAS KELOMPOK

Nama Kelompok : _____

Anggota:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Pembagian Peran

Peran	Nama	Tugas
Food Detective		Membaca dan memahami kasus.
Analyzer		Menganalisis masalah.
Recorder		Mencatat hasil diskusi.
Presenter		Menyampaikan hasil.
Questioner		Bertanya dan menanggapi.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah menyelesaikan kegiatan ini, kalian diharapkan mampu:

- Mengidentifikasi berbagai teknik dasar pengolahan bahan hasil nabati.
- Menjelaskan tujuan penggunaan teknik pengolahan.
- Menentukan teknik pengolahan yang sesuai dengan karakteristik bahan.
- Menyampaikan alasan pemilihan teknik berdasarkan hasil diskusi.
- Bertanya, menanggapi, dan menghargai pendapat kelompok lain.

C. PETUNJUK KEGIATAN

- Bacalah setiap kasus dengan teliti.
- Diskusikan jawaban bersama anggota kelompok.
- Setiap anggota harus berpartisipasi.
- Tidak boleh hanya satu orang yang mengerjakan LKPD.
- Tuliskan alasan dari setiap keputusan kelompok.
- Dengarkan pendapat kelompok lain.
- Ajukan minimal satu pertanyaan kepada kelompok lain.
- Berikan tanggapan dengan bahasa yang santun.
- Presentasikan hasil diskusi dengan percaya diri.

Ingat!

Tidak harus selalu setuju dengan teman. Yang penting kalian mampu memberikan alasan.

D. AKTIVITAS 1 – TEBAK TEKNIK!

Perhatikan produk berikut yang ditunjukkan oleh guru.

No.	Produk	Teknik yang Diduga
1.	Pisang sale	_____
2.	Selai nanas	_____
3.	Roti	_____
4.	Sayuran beku	_____
5.	Tepung beras	_____

Pertanyaan Pemantik

- Mengapa satu bahan dapat diolah menjadi berbagai macam produk?
- Apakah semua bahan nabati dapat menggunakan teknik pengolahan yang sama? Jelaskan.

E. AKTIVITAS 2 – FOOD PROCESSING DETECTIVE

MISI KELOMPOK

Setiap kelompok mendapatkan satu kartu kasus dari guru.

BACALAH KASUS KALIAN!

Kasus Kelompok : _____

Bahan : _____

- Apa masalah utama yang terjadi pada bahan tersebut?

- Teknik pengolahan apa yang kalian pilih?
☐ Pemanasan ☐ Pendinginan/Pembekuan
☐ Pengeringan ☐ Pemanasan/pengaliran
☐ Blanching ☐ Teknik lainnya: _____
- Mengapa kalian memilih teknik tersebut?

- Produk apa yang dapat dihasilkan?

- Apa tujuan utama pengolahan tersebut?
☐ Memperpanjang daya simpan ☐ Meningkatkan keamanan pangan
☐ Meningkatkan nilai jual ☐ Menghasilkan produk baru
☐ Mengubah karakteristik bahan ☐ Lainnya: _____
- Apa yang mungkin terjadi jika teknik tersebut dilakukan dengan tidak tepat?

F. AKTIVITAS 3 – THINK, PAIR, SHARE

THINK

Pikirkan secara mandiri:

"Jika kalian memiliki 10 kg bahan nabati yang akan segera rusak, apa yang akan kalian lakukan agar bahan tersebut tidak terbuang?"

Tuliskan ide kalian:

PAIR

Diskusikan jawaban dengan teman satu kelompok.

Apakah jawaban kalian sama?

☐ Sama ☐ Berbeda

Apa hasil diskusi kalian?

SHARE

Sampaikan hasil pemikiran kelompok kepada kelas.

Kelompok yang memberikan tanggapan:

Pendapat/tanggapan kelompok tersebut:

G. AKTIVITAS 4 – MINI PROCESSING STATION

Kunjungi station yang telah disiapkan guru.

Catat hasil pengamatan kalian.

Station	Bahan/Produk	Teknik	Tujuan Teknik	Hal yang Menarik
1				
2				
3				
4				
5				

Pertanyaan Analisis

- Teknik apa yang paling banyak kalian temukan?

- Mengapa teknik tersebut banyak digunakan dalam pengolahan bahan nabati?

- Apakah satu teknik dapat digunakan untuk semua bahan?
☐ Ya ☐ Tidak
Alasan: _____

H. AKTIVITAS 5 – FOOD PROCESSING BATTLE!

TENTUKAN TEKNIK TERBAIK

Kelompok kalian mendapatkan bahan:

Sekarang kalian bertindak sebagai Food Processing Consultant.

Tantangan:

"Tentukan teknik pengolahan terbaik untuk bahan tersebut dan pertahankan pilihan kalian!"

Komponen	Jawaban Kelompok
Bahan	
Karakteristik bahan	
Permasalahan	
Teknik yang dipilih	
Produk yang dihasilkan	
Tujuan pengolahan	
Alasan pemilihan teknik	
Keuntungan	
Kemungkinan kekurangan	

I. TANTANG TEMANMU!

Setelah kelompok lain melakukan presentasi, Questioner kelompok kalian wajib mengajukan minimal satu pertanyaan.

Pertanyaan kami untuk kelompok lain:

Jawaban kelompok tersebut:

Apakah kalian setuju dengan jawaban mereka?

☐ Setuju ☐ Kurang setuju

Jelaskan alasan kalian:

J. PRESENTASI 1 MENIT

Gunakan pola berikut saat presentasi:

"Kami adalah Kelompok
"Bahan yang kami pilih adalah
"Masalah pada bahan tersebut adalah
"Teknik yang kami pilih adalah
"Kami memilih teknik tersebut karena
"Produk yang dapat dihasilkan adalah"

Catatan Presenter:

K. REFLEKSI 3-2-1

A. 3 hal yang saya pelajari hari ini:

1. _____

2. _____

3. _____

B. 2 hal yang menurut saya menarik:

1. _____

2. _____

C. 1 teknik pengolahan yang paling menarik bagi saya:

Mengapa? _____

L. REFLEKSI AKTIVITAS KELOMPOK

Benarkan tanda ✓.

Pernyataan	Ya	Kadang	Belum
Saya ikut menyampaikan pendapat	☐	☐	☐
Saya mendengarkan pendapat teman	☐	☐	☐
Saya ikut mengambil keputusan	☐	☐	☐
Saya berani bertanya	☐	☐	☐
Saya menanggapi pendapat kelompok lain	☐	☐	☐
Kelompok saya bekerja sama	☐	☐	☐

Satu hal yang ingin saya perbaiki pada pembelajaran berikutnya:

M. ESIMPULAN KELOMPOK

Lengkapi kalimat berikut:

"Teknik dasar pengolahan bahan hasil nabati penting dilakukan karena"

"Pemilihan teknik pengolahan harus mempertimbangkan"

"Teknik yang tepat dapat memberikan manfaat berupa"



Bahan nabati bukan sekadar bahan mentah.
Dengan teknik yang tepat, bahan dapat menjadi produk yang:

lebih lezat, lebih aman, lebih menarik, lebih bernilai ekonomi

Jadilah pengolah pangan yang mampu berpikir, bekerja sama, dan mengambil keputusan!

