LKM

MENGORELASIKAN KARAKTERISTIK JAMUR DENGAN PERANNYA DALAM BIDANG PANGAN

BIOLOGI

SMA | KELAS X / FASE E





Nama Kelompok :

Anggota: 1.
2.
3.
4.
5.

LIVEWORKSHEETS

A. Tujuan Pembelajaran

Murid mampu mengorelasikan karakteristik jamur dengan peranannya dalam bidang pangan melalui kegiatan Jelajah Alam Sekitar (JAS) berdasarkan hasil pengamatan terhadap produk pangan seperti tempe, roti, dan tauco dengan tepat.

B. Permasalahan

Jamur dapat dimanfaatkan dalam pembuatan berbagai produk pangan melalui proses fermentasi. Tempe, roti, dan tauco merupakan contoh produk yang melibatkan aktivitas mikroorganisme, termasuk jamur.

Pertanyaan utama:

Bagaimana karakteristik jamur berhubungan dengan peranannya dalam pembuatan produk pangan?

C. Petunjuk Kegiatan

1. Bentuk kelompok sesuai arahan guru.
2. Pilih atau amati salah satu produk pangan yang disediakan.
3. Lakukan pengamatan melalui kegiatan JAS.
4. Catat hasil pengamatan dan gunakan sumber informasi untuk melengkapinya.
5. Diskusikan hasil investigasi bersama kelompok.
6. Presentasikan hasil investigasi di depan kelas.

Keselamatan: Gunakan produk atau sampel yang telah disediakan dan disetujui guru. Jangan menyentuh atau membuka jamur yang tidak dikenal.

D. Kegiatan Investigasi

1. Menentukan Produk dan Pertanyaan Investigasi

Amatilah salah satu produk pangan yang disediakan atau yang ditemukan di lingkungan sekolah.

Produk yang diamati:

- ○ Tempe
- ○ Roti
- ○ Tauco

Diskusikan pertanyaan berikut sebelum melakukan pengamatan:

1. Apakah produk tersebut dibuat melalui proses fermentasi?
2. Apakah terdapat jamur yang berperan dalam pembuatannya?
3. Apa manfaat jamur dalam proses pembuatan produk tersebut?

Hasil Diskusi

LIVEWORKSHEETS

2. Pengamatan Produk Pangan

Amatilah produk pangan yang dipilih. Tuliskan hasil pengamatan pada tabel berikut.

Aspek Pengamatan	Hasil Pengamatan
Nama produk pangan	
Bahan utama	
Warna produk	
Bentuk produk	
Tekstur produk	
Perubahan yang terlihat	

3. Mencari Informasi dan Menganalisis

Gunakan buku pelajaran atau sumber informasi yang disarankan guru untuk melengkapi hasil pengamatan.

Pertanyaan	Jawaban
Jamur apa yang berperan dalam pembuatan produk tersebut?	
Apa karakteristik dari jamur tersebut?	
Perubahan apa yang dihasilkan oleh aktivitas jamur?	
Apa manfaat jamur bagi produk pangan tersebut?	

4. Menghubungkan Karakteristik dan Peranan Jamur

Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan hasil pengamatan dan informasi yang telah diperoleh.

1. Jelaskan hubungan karakteristik jamur dengan kemampuannya dalam proses fermentasi!

2. Bagaimana aktivitas jamur dapat memengaruhi rasa, tekstur, atau bentuk produk pangan?

LIVEWORKSHEETS

3. Mengapa tidak semua jenis jamur dapat digunakan dalam pembuatan makanan?

4. Tuliskan manfaat penggunaan jamur dalam bidang pangan!

E. Presentasikan Hasil Investigasi

Presentasikan hasil investigasi kelompok yang meliputi:

1. Produk pangan dan jamur yang berperan
2. Karakteristik jamur
3. Aktivitas dan peranan jamur
4. Hubungan karakteristik jamur dengan perannanya

Kelompok lain dapat memberikan pertanyaan atau tanggapan terhadap hasil presentasi.

F. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, diskusi, dan presentasi, tuliskan kesimpulan kelompok mengenai hubungan karakteristik jamur dengan peranannya dalam bidang pangan!

LIVEWORKSHEETS