



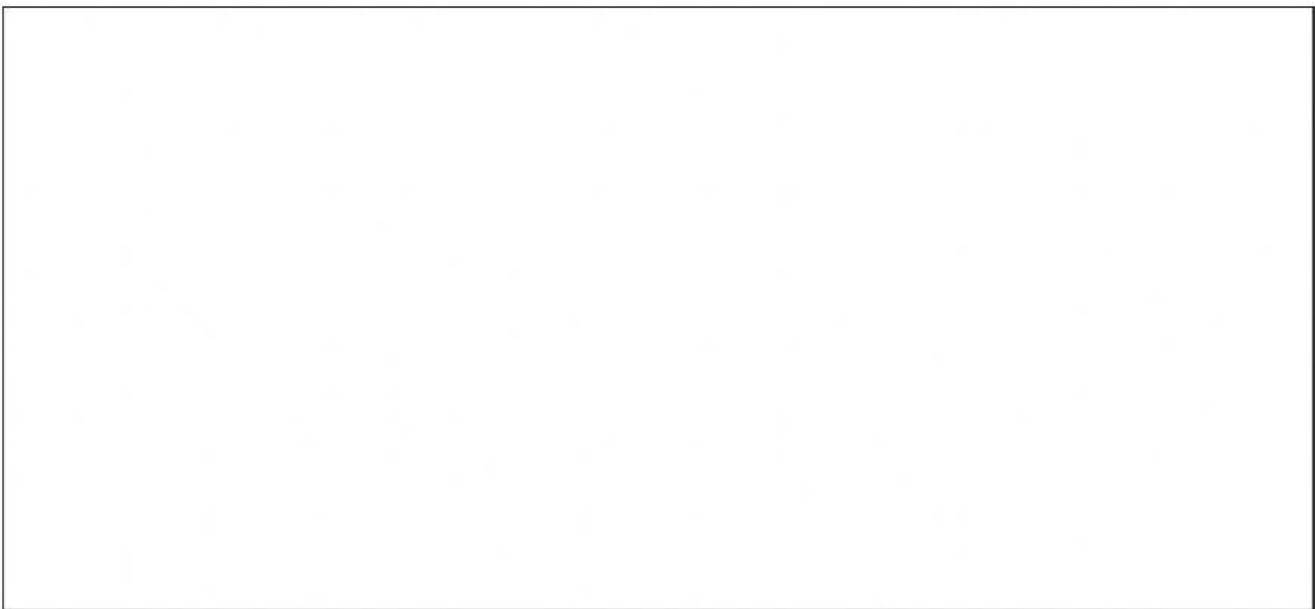
**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK  
BAB. BAHAN SETENGAH JADI  
HASIL PERIKANAN DAN PETERNAKAN**

KELAS	
<b>NAMA</b>	:
<input type="text"/>	
<b>NO PRESENSI</b>	:
<input type="text"/>	
<b>KELAS</b>	:
<input type="text"/>	
<b>IX</b>	

# Materi

## Bahan Setengah Jadi

Lihatlah video berikut ini, kemudian kerjakan lembar kerja 1 dan 2



### Lembar Kerja 1

Petunjuk : Jodohkanlah istilah berikut dengan pengertiannya yang tepat!

#### ISTILAH

Raw Food



Diversifikasi Pangan



Bahan Kaldu Bubuk



Bahan Setengah Jadi



Bahan Mentah



Bahan samping hewani



#### PENGERTIAN

Bahan makanan olahan yang harus diolah kembali sebelum dikonsumsi manusia dan diawetkan dulu

Program memvariasikan pangan agar masyarakat tidak terpaku pada satu jenis makanan pokok saja

Bahan-bahan selain daging pada hasil perikanan dan peternakan yang dapat dimanfaatkan untuk pangan

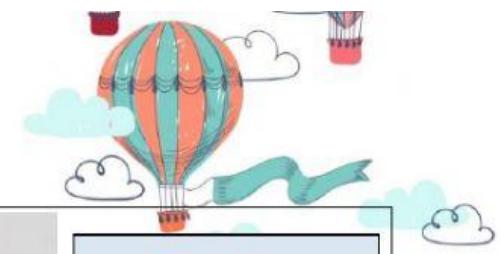
Bahan makanan yang sering dikonsumsi secara mentah atau fresh.

bahan baku yang belum diolah sehingga belum dapat dikonsumsi secara langsung

bahan setengah jadi yang terbuat dari cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang kemudian dikeringkan

## Lembar Kerja 2

Petunjuk : 1. Lengkapi nama dan ciri-ciri masing-masing jenis bahan setengah jadi berikut dengan menggeser pilihan jawaban ke kolom yang tepat ! Sesuaikan warna agar mudah memasangkannya!



	<input type="text"/> .....		<input type="text"/> .....
1. Nama: .....	<input type="text"/> .....	4. Nama: .....	<input type="text"/> .....
	<input type="text"/> .....		<input type="text"/> .....
2. Nama: .....	<input type="text"/> .....	5. Nama: .....	<input type="text"/> .....
	<input type="text"/> .....		<input type="text"/> .....
3. Nama .....	<input type="text"/> .....	6. Nama: .....	<input type="text"/> .....

### PILIHAN JAWABAN

SOSIS
KORNET
SURIMI
TERASI
TEPUNG IKAN
DENDENG

Terbuat dari ikan, tulang, mata ikan dll	berasal dari ikan yang dihaluskan	Bahan untuk membuat crabstick
Bentuknya seperti pasta	Berbentuk butiran halus hingga kasar	Di bumbui dan dikeringkan
dibuat dari daging cincang, lemak hewan	Modern: dibungkus bahan sintetis kolagen	Bisa di simpan di ruang terbuka
warna kekuningan & bau khas amis	Bentuk pasta yg dipadatkan/dikeringkan	Terbuat dari daging giling berbumbu
Tradisional: dibungkus usus hewan	Pengolahannya melalui sterilisasi	Terbuat dari fermentasi udang
Disebut juga shrimp paste	dibuat dari potongan daging tipis	Dikemas dengan kaleng hermetis

