YAYASAN KELUARGA BESAR TUNAS GARUDA

SEKOLAH DASAR SWASTA 01 GULA PUTIH MATARAM

Site PT. Gula Putih Mataram – Lampung Tengah – Lampung

TUGAS MANDIRI
TAHUN AJARAN 2021/2022

NAMA : _____

KELAS : _____

Bacalah teks informasi berikut untuk menjawab soal nomor 1 sampai 4!

Pengolahan Tahu Tradisional

Tahu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Tahukah kamu kenapa? Ya, karena tahu terbuat dari kacang kedelai yang mengandung protein. Kacang kedelai terdiri dari beberapa macam, kedelai kuning, kedelai hitam, kedelai cokelat, dan kedelai hijau. Para pembuat tahu biasanya menggunakan kedelai kuning untuk membuat tahu. Mau tau pembuatan tahu, simak langkah-langkah berikut :

1. Kedelai berkualitas dipilih dan dicuci dengan air bersih. Kacang kedelai kemudian direndam selama 6 jam.
2. Setelah direndam, kedelai dicuci kembali selama sekitar ½ jam. Kedelai ditempatkan di wadah yang terbuat dari bambu atau plastik.
3. Selanjutnya, biji-biji kedelai digiling sampai halus.
4. Selesai digiling, kedelai langsung direbus selama 15-20 menit dengan menggunakan wajan super besar. Sebaiknya jarak waktu antara selesai digiling dan direbus tidak boleh melebihi 10 menit agar kualitas tahu terjaga dengan baik.
5. Bubur kedelai yang sudah direbus kemudian disaring dengan menggunakan kain belacu atau kain mori kasar. Kain berisi bubur kedelai digoyang-goyang agar air terpisahkan dari bubur kedelai itu. Bubur kedelai itulah yang dinamakan ampas tahu.
6. Air hasil penyaringan itu yang akan menjadi tahu. Air saringan tersebut dicampur dengan asam cuka agar menggumpal, dan bahan-bahan campuran lainnya, agar tahu nantinya terasa enak.
7. Gumpalan itu kemudian dicetak dan disaring kembali agar air asam terpisah. Biasanya air asam ini dapat digunakan kembali untuk proses pembuatan tahu berikutnya.
8. Tahu yang dicetak berbentuk kotak akan dibungkus plastik atau dimasukkan ke dalam wadah dan siap dijual.

Oh iya teman-teman, ternyata ampas tahu sisa dari proses pembuatan tahu bisa digunakan untuk makanan hewan ternak. Jadi, tidak terbuang sia-sia.

Sumber : majalahjustforkids.com

1. Manakah dari pernyataan-pernyataan berikut **merupakan informasi yang terdapat dalam teks "Pengolahan Tahu Tradisional"**? (Klik pada kotak kiri, ***jawaban dapat lebih dari satu***!)

	Tahu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi karena terbuat dari kacang kedelai.
	Kacang kedelai hitam biasanya digunakan untuk membuat kecap menggunakan teknologi pangan.
	Kacang kedelai ada beberapa jenis diantaranya kedelai kuning, kedelai hitam, kedelai cokelat, dan kedelai hijau.
	Sebelum direbus, biji kedelai yang sudah direndam dan dicuci bersih harus digiling sampai halus terlebih dahulu.
	Pembuatan tahu tradisional menggunakan asam cuka agar air hasil

2. Tuliskan jawabanmu!

   Dari teks "Pengolahan Tahu Tradisional", apa **fungsi asam cuka** yang dicampurkan ke air hasil penyaringan bubur kedelai yang akan diolah menjadi tahu?

   _____

3. Tentukan pernyataan berikut **benar atau salah** berdasarkan teks "Pengolahan Tahu Tradisional" dengan cara klik pada kolom yang sesuai!

Pernyataan	Benar	Salah
Kacang kedelai yang digunakan untuk membuat tahu biasanya adalah kacang kedelai kuning.		
Tahu adalah salah satu produk pangan yang diolah dari kacang kedelai menggunakan teknologi pangan.		
Teknologi pangan adalah sebuah ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan bahan sandang/pakaian.		
Ampas tahu adalah bahan yang nantinya akan menjadi tahu jika dicampur dengan asam cuka dan bahan lainnya.		
Bubur kedelai atau ampas tahu dapat dimanfaatkan untuk pakan hewan ternak.		
Pengolahan tahu adalah salah satu pengolahan bahan makanan dengan menggunakan teknologi pangan.		

4. Tuliskan jawabanmu!

   Salah satu **manfaat teknologi pangan** yaitu …

   _____

5. Meatball (bakso) is made from ….

   a. fruit

   b. tomato

   c. meat