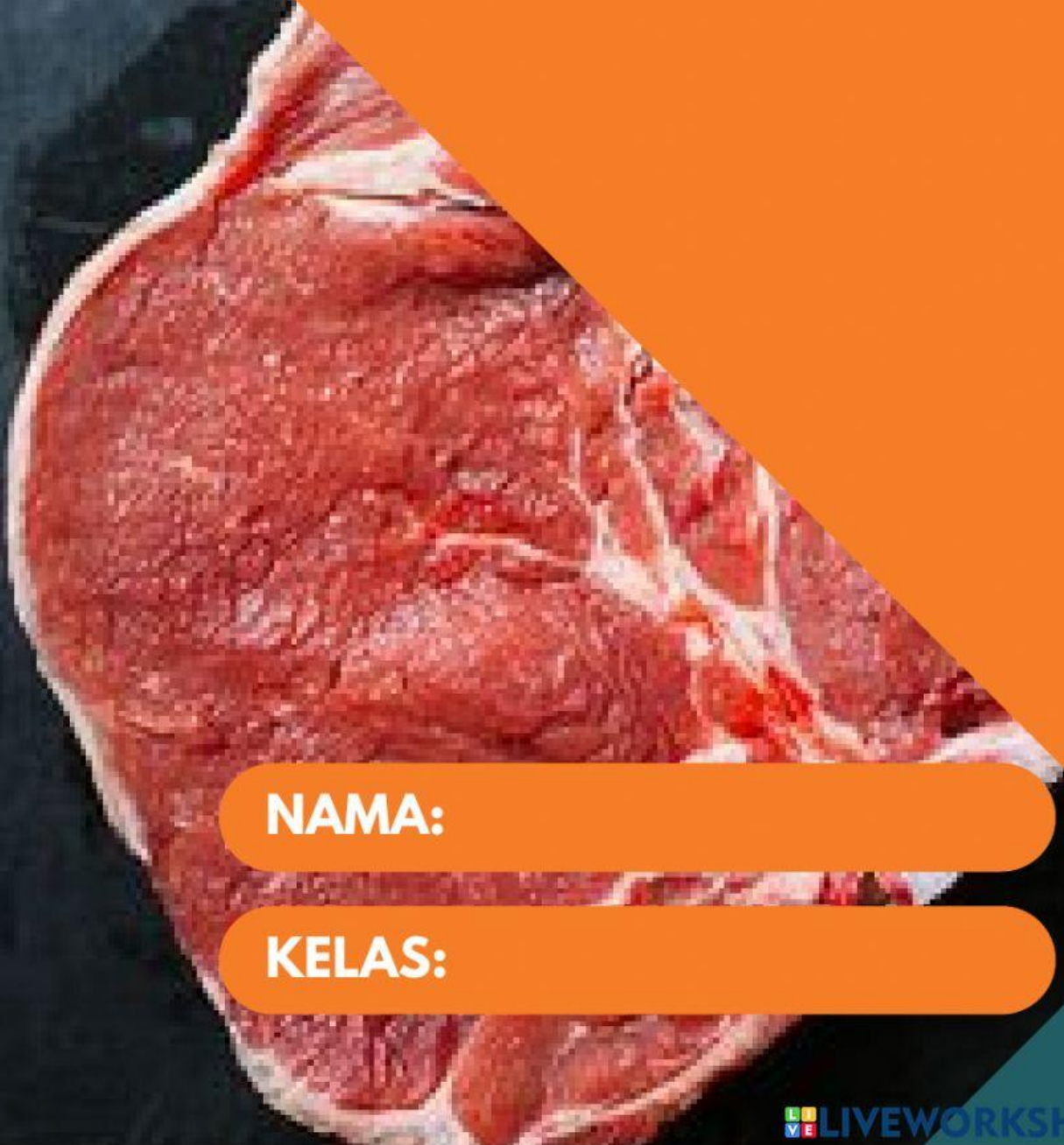


LKPD PBM

Daging dan Hasil Olahannya

UNTUK SMK/MAK/SEDERAJAT



NAMA:

KELAS:

KOMPETENSI DASAR

3.1 Bahan Makanan dari Daging dan Hasil Olahannya

INDIKATOR

- 3.1.1 Menjelaskan struktur bahan makanan dari daging
- 3.1.2 Menjelaskan jenis bahan makanan dari daging
- 3.1.3 Menguraikan karakteristik bahan makanan dari daging
- 3.1.4 Menjelaskan fungsi bahan makanan dari daging
- 3.1.5 Menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari daging
- 3.1.6 menentukan mutu bahan makanan dari daging
- 3.1.7 Menganalisis penyimpanan bahan makanan dari daging
- 3.1.8 menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari daging

TUJUAN

1. Peserta didik mampu memahami struktur bahan makanan dari unggas.
2. Peserta didik mampu menjabarkan jenis makanan dari unggas.
3. Peserta didik mampu membedakan karakteristik bahan makanan dari unggas.
4. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi bahan makanan dari unggas.
5. Peserta didik mampu menjelaskan kandungan gizi bahan makanan dari unggas.
6. Peserta didik mampu menentukan bahan makanan dari unggas.
7. Peserta didik mampu memahami penyimpanan bahan makanan dari unggas.
8. Peserta didik mampu menganalisis kandungan gizi bahan makanan dari unggas.

RINGKASAN MATERI

Pengertian Daging

Daging merupakan bagian dari hewan ternak besar yang telah terpisah dari karkasnya dan sudah tidak lagi memiliki tulang. Menurut raharjo (2010) daging merupakan bagian dari hewan ternak yang olahannya dapat dijadikan bahan makanan oleh manusia, selain itu juga daging menjadi sumber protein hewani yang memiliki kualitas tinggi.

Manfaat Daging

- i. Membantu menyehatkan kuku, kulit, dan rambut
- ii. Membantu mengurangi resiko diabetes
- iii. Membantu meningkatkan imunitas tubuh
- iv. Memperkuat tulang dan gigi
- v. Meningkatkan kadar oksigen dalam darah
- vi. Membantu menjaga kesehatan jantung

Jenis Daging

- i. Daging Sapi
- ii. Daging Kambing
- iii. Daging Babi
- iv. Daging Kuda
- v. Daging Domba
- vi. Daging Kerbau

KEGIATAN 1

1. Kerjakanlah tugas berikut secara individu, dengan mengisi kolom-kolom yang ada pada tabel dibawah ini!

- Alat:

- Laptop / komputer
- Jaringan internet

- Bahan:

- Aplikasi internet
- Aplikasi Ms.word

- Petunjuk Pengerjaan:

- Carilah referensi di internet mengenai jenis potongan daging sapi!
- Selesaikanlah penugasan ini dengan mengisi kolom yang masih kosong pada tabel.
- Kumpulkanlah penugasan ini dalam format PDF pada link pengumpulan yang akan saya bagikan.



TABEL KEGIATAN 1

Nama	Gambar	Potongan Daging	Karakteristik	Hidangan
				Sup iga
			Memiliki tekstur paling empuk dan tidak mengandung banyak lemak	Steak
Short Plate		Otot perut dengan bentuk panjang dan datar		
			Memiliki tekstur daging yang padat dengan sedikit lemak dan seratnya terlihat panjang	
Shank		Betis		

KEGIATAN 2

1. Lakukan observasi secara berkelompok tentang perbedaan karakteristik daging sapi dan daging kambing.

- Alat:
 - Alat tulis
 - Kertas folio bergaris
- Bahan:
 - Objek observasi (daging sapi dan kambing)

- Petunjuk pengerjaan:

i. Bentuklah kelompok yang beranggotakan 4 orang

ii. Lakukanlah observasi terhadap karakteristik daging sapi dan kambing baik itu dari segi warna, tekstur, dan serat serta temukan perbedaan dari karakteristik dari kedua daging tersebut..

iii. Buatlah sebuah laporan berdasar hasil observasi yang telah dilakukan dan lampirkan foto dokumentasi kegiatan observasi.

iv. Kumpulkan penugasan ini pada pertemuan selanjutnya.

Tabel Observasi

Karakteristik Daging	Hasil Observasi	
	Daging Sapi	Daging Kambing
Segi Warna		
Segi Tekstur		
Segi Serat		o

RUBRIK PENILAIAN

Penilaian Sikap

No.	Sikap	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
1	Tanggung jawab				
2	Jujur				
3	Teliti				
4	Kreatif				
5	Bekerja sama				

Keterangan:

- 1.Sangat baik: menunjukkan sikap yang dinilai pada setiap situasi.
- 2.Baik: menunjukkan sikap yang dinilai 8-10 kali pada kegiatan pembelajaran
- 3.Cukup: menunjukkan sikap yang dinilai 5-7 kali pada kegiatan pembelajaran
- 4.Kurang: menunjukkan sikap yang dinilai kurang dari 5 kali pada kegiatan pembelajaran

RUBRIK PENILAIAN

Penilaian Pengetahuan

No.	Indikator penilaian	Kriteria penilaian	
1	Kemampuan peserta didik membedakan jenis potongan daging sapi beserta bagian, karakteristik, dan contoh hidangannya	5	Peserta didik mampu menjawab dengan tepat seluruh kotak tabel
		4	Peserta didik mampu menjawab dengan tepat 11-14 kotak tabel
		3	Peserta didik mampu menjawab dengan tepat 7-10 kotak tabel
		2	Peserta didik mampu menjawab dengan tepat 4-6 kotak tabel
		1	Peserta didik mampu menjawab dengan tepat 1-3 kotak tabel

RUBRIK PENILAIAN

Penilaian Keterampilan

No.	Indikator penilaian	Kriteria penilaian	
1	Menjabarkan karakteristik daging sapi dan kambing berdasarkan beberapa segi dan menemukan perbedaannya	5	Peserta didik mampu menjabarkan karakteristik daging berdasarkan 3 segi dan menemukan perbedaannya
		4	Peserta didik mampu menjabarkan karakteristik daging berdasarkan 3 segi dan menemukan 2 perbedaannya
		3	Peserta didik mampu menjabarkan karakteristik daging berdasarkan 2 segi dan menemukan perbedaannya
		2	Peserta didik mampu menjabarkan karakteristik daging berdasarkan
		1	Peserta didik mampu menjabarkan karakteristik daging berdasarkan 1 segi dan menemukan perbedaannya