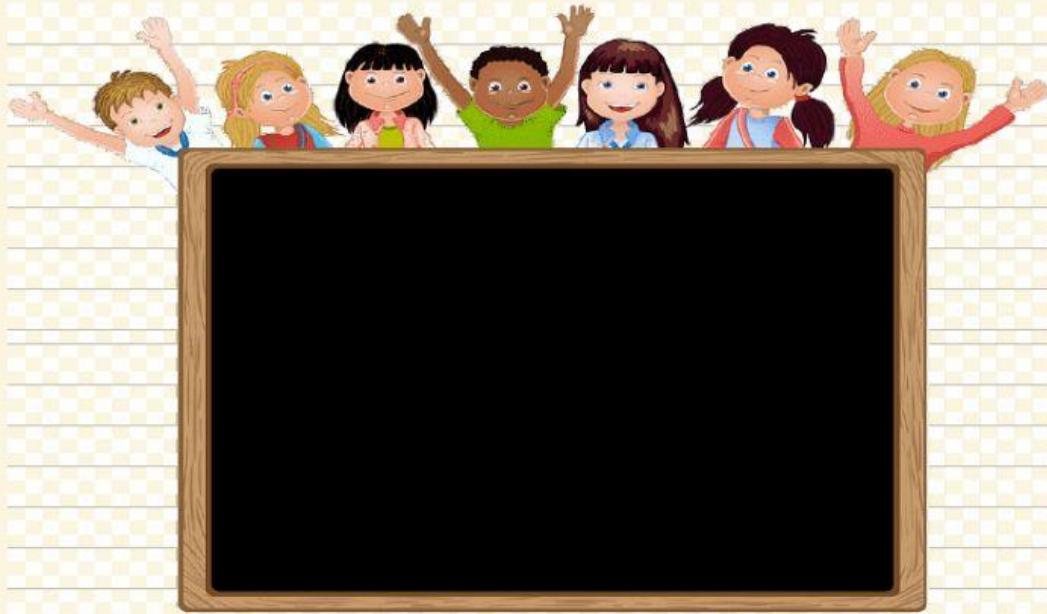


LKPD
(LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK)



Setelah melihat video ini kerjakanlah LKPD dibawahnya yaaa.....

Caranya adalah:

1. Pilihlah jawaban **Benar** atau **Salah**
2. Kalian **klik** jawaban yang ada **dikotak kuning** atau **merah** tersebut
3. Setelah selesai kalian **tekan finish**, kemudian pada **kolom Enter your full name** : ketikan **nama lengkap**, **Group level**: ketikan **kelas**, **second subject**: ketikan **Prakarya**
4. Kerjakan **5 soal** tersebut...!!semangattt



Created by: Sinta Fepiana,S.Pd



1



BENAR

SALAH

2



BENAR

SALAH

Daging ikan, daging sapi, dan unggas yang sudah dicuci kemudian dimasukan ke dalam grinder untuk digiling sehingga berbentuk pasta. Pada saat penggilingan harus diberikan garam secukupnya. Garam diberikan pada awal penggilingan.

Setelah penggilingan dilanjutkan dengan pencetakan dahulu dan dilanjutkan dengan pengadunan

3



BENAR

SALAH

Ikan dipanggang dalam oven. Caranya, panggang ikan dalam oven dengan suhu 200°C selama sekitar 10 menit atau hingga kulit pelapisnya kuning keemasan. Lama pemanggangan tergantung pada ketebalan fillet.

4



BENAR

SALAH

Pastikan minyak sebelum panas agar kulit pelapis ikan menjadi renyah. Gunakan api besar, lalu goreng ikan dengan wajan. Ikan dibolak balik sehingga tidak mudah hancur

5



BENAR

SALAH

Pemanggangan Steak dilakukan dengan temperatur 25 derajat celcius



6



BENAR

SALAH

Dendeng Cumi-cumi

7



BENAR

SALAH

Surimi

8

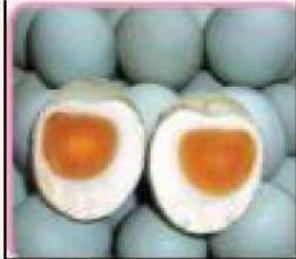


BENAR

SALAH

Lembaran daging cumi-cumi diberi campuran gula, garam, dan bumbu-bumbu lain kemudian dikeringkan.

9



BENAR

SALAH

10



BENAR

SALAH

Telur dengan cara diawetkan melalui cara diasinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak).

Banyak dimanfaatkan oleh industri makanan, obat-obatan, kosmetik, tekstil, cat, pasta gigi, dan industri lainnya.

