



LEMBAR KERJA PESERTA  
DIDIK MATA PELAJARAN  
PRAKARYA

**MENGOLAH BAHAN PANGAN  
SETENGAH JADI HASIL  
PETERNAKAN DAN PERIKANAN  
MENJADI MAKANAN**



**Semester 2**

**SMP NEGERI 13  
PEKALONGAN**

**Ida Solowati, S.Pd**

LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK  
MATA PELAJARAN PRAKARYA KELAS 9 SEMESTER 2

NAMA :

KELAS :

Kompetensi Dasar

- 3.1. Menganalisis prinsip perancangan, pembuatan, penyajian dan pengemasan bahan pangan hasil peternakan dan perikanan
- 4.1. Membuat, menyajikan bahan pangan setengah jadi dari hasil peternakan dan perikanan

AYO AMATI !

Perhatikan Video di bawah ini !



BAGAIMANA PROSES MEMBUAT YOGURT !!! Mudah bukan !

Untuk lebih memperdalam pemahaman kalian mengenai Produk bahan makanan setengah jadi lakukanlah aktivitas berikut ini!



### MEMBUAT YOGURT



1. Sediakan bahan-bahan yang kalian butuhkan berupa: 1 liter susu murni (bisa menggunakan susu kemasan tapi lebih baik susu murni) dan bibit yogurt (bisa menggunakan yogurt kemasan tapi lebih baik yogurt plain) sebanyak 50 mL atau 2 sendok makan.
2. Panaskan susu murni selama 30 menit di atas api kecil sambil terus diaduk agar tidak sampai mendidih agar protein susu tidak rusak. (Berhati-hatilah saat melakukan pemanasan).
3. Angkat susu setelah 30 menit, dinginkan hingga hangat dalam suhu ruangan.
4. Masukkan bibit yogurt ke dalam susu, aduk sampai rata. Gunakan alat pengaduk yang steril. Agar alat pengadukmu steril, panaskan dalam air panas terlebih dahulu sebagai proses sterilisasi alat.
5. Masukkan campuran yogurt tersebut ke dalam wadah tertutup yang steril. Tutupi dengan serbet/ kain bersih untuk menciptakan kondisi gelap sebagai syarat hidup bakteri. Fermentasi selama 20-24 jam.
7. Setelah 20-24 jam akan muncul lapisan berwarna kekuningan kental di permukaannya. Apabila lapisan yang terbentuk masih kurang kental atau kurang asam, bisa dilebihkan lagi waktunya.
8. Yogurt siap dinikmati!

**Lakukan kegiatan membuat Yogurt dan berikanlah inovasi rasa seperti menambahkan dengan buah, coklat dll !!!**

<https://www.blogger.com/blog/post/edit/7977289089857439770/2299120247364183977>

[https://kelas1\\_buku\\_siswa\\_prakarya\\_kelas\\_ix\\_2169.pdf](https://kelas1_buku_siswa_prakarya_kelas_ix_2169.pdf)



## CEK KEMAMPUAN

Untuk mengukur pemahaman kalian, kerjakan latihan soal berikut ini.

Pilihan berganda (menjawab dengan memberikan tanda silang pada A,B,C atau D)

1. Bukan merupakan pengolahan bahan pangan hewani adalah ....
  - A. Memperlambat kerusakan
  - B. Mmperbaiki bentuk olahan
  - C. Memperbaiki tekstur dan rasa
  - D. Mempersingkat penyimpanan
2. Sumber olahan daging hewan yang memiliki kadar lemak jenuh yang lebih rendah adalah ....
  - A. Daging sapi
  - B. Daging ayam
  - C. Daging kambing
  - D. Daging babi
3. Serat daging berwarna merah agak gelap, tekstur serat lebih kasar, kandungan lemak lebih rendah adalah ciri-ciri daging ....
  - A. Sapi
  - B. Kerbau
  - C. Kambing
  - D. Babi
4. Salah satu manfaat Susu adalah ....
  - A. Sumber serat alami
  - B. B. Sumber omega 3
  - C. Sumber Kalsium
  - D. Sumber Selenium
5. Produk Olahan Susu antara lain ....
  - A. Bakso
  - B. Yogurt
  - C. Nugget
  - D. Dendeng

Pilihan berganda kompleks (jawablah dengan memberikan tanda centang pada jawaban yang benar...bisa lebih dari 1 ya )

6. Bumbu yang memiliki rasa pedas pada masakan adalah ....

Bawang merah

Cabai

Jahe

Kunir

7. merupakan cara pengolahan bahan pangan hewani adalah ....

pengasapan

pembakaran

pengeringan

pembekuan

8. Bumbu yang termasuk kelompok biji – bijian ....

lada

Ketumbar

kencur

bawang merah

9. Agar saat mengolah ikan, bau amis ikan berkurang, maka ikan direndam dengan ....

Jeruk nipis

Paruran jahe

kencur

bawang merah

10. Teknik pengolahan makanan yang digunakan untuk membuat makanan tersebut adalah ....

- mengukus
- membakar
- merebus
- menggoreng



Menjodohkan. Tariklah garis untuk jawaban yang sesuai.

11. Teknik mengolah bahan pangan setengah jadi dibawah ini yang sesuai dengan makanan yang dibuat :



Fermentasi



Stewing



Steaming



Merebus

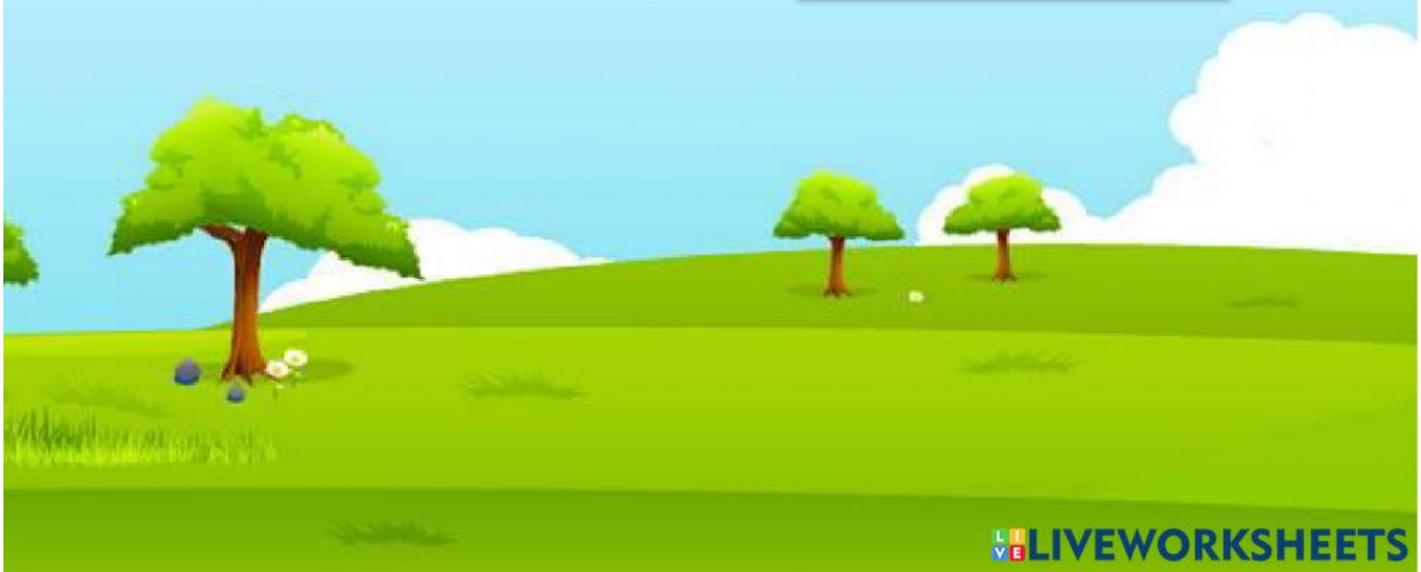


Braising

Lengkapilah gambar di bawah ini dengan cara menarik pilihan jawaban ke kotak yang di sediakan !

12. Urutkan prosedur membuat Yogurt !

1.	<input type="text"/>	Dinginkan dalam suhu ruangan
2.	<input type="text"/>	akan muncul lapisan berwarna kekuningan kental di permukaannya
3.	<input type="text"/>	Panaskan susu di atas api kecil selama 30 menit
4.	<input type="text"/>	Masukkan campuran yogurt tersebut ke dalam wadah tertutup yang steril. Tutup dengan serbet. Fermentasi selama 20-24 jam
5.	<input type="text"/>	Siapkan bahan (Susu dan bibit Yogurt
6.	<input type="text"/>	Yogurt siap dinikmati
7.	<input type="text"/>	Masukkan bibit Yogurt ke dalam susu hangat



DARI GAMBAR DI BAWAH INI, PASANGKAN PADA KOTAK SESUAI DENGAN JAWABANNYA (DRAG & DROP) !

1. MANAKAH YANG TERMASUK IKAN AIR PAYAU ?

2. MANAKAH YANG TERMASUK JENIS IKAN AIR LAUT ?

