

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



Kelompok:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Tujuan

Melalui LKPD ini, peserta didik diharapkan mampu menganalisis contoh-contoh olahan makanan hasil peternakan dan perikanan.

Petunjuk

- 1) Berdoa dahulu sebelum mengerjakan LKPD ini.
- 2) Pelajari modul Prakarya dan temukan informasi dari sumber lain yang relevan.
- 3) Cermati petunjuk yang terdapat pada LKPD.
- 4) Kerjakan sesuai dengan kelompok kalian masing-masing.
- 5) Presentasikan laporan hasil diskusi kelompokmu.

Informasi Pendukung

Hasil peternakan dan perikanan merupakan produk yang diperoleh dari kegiatan budidaya hewan ternak dan ikan. Hasil peternakan dan perikanan termasuk sumber pangan hewani yang dianjurkan untuk dikonsumsi sehari-hari. Produk hewani dikenal memiliki kandungan gizi tinggi yang baik untuk kesehatan, misalnya protein, asam lemak, vitamin, dan berbagai mineral.

Hasil peternakan: daging, telur, dan susu. Hasil perikanan: ikan laut, ikan air tawar, ikan tambak, dan rumput laut. Teknik memasak hasil peternakan dan perikanan ada dua jenis, yaitu dry heat cooking (panas kering) dan moist heat cooking (panas basah).

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan
Mata Pelajaran : Prakarya
Semester : Gasal
Kelas : IX
Tempat : SMP Muhammadiyah 1 Depok

Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

Kompetensi

Peserta didik mampu memahami dengan baik tentang hasil peternakan dan perikanan.

Bahan Diskusi

CONTOH MAKANAN HASIL PETERNAKAN

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CONTOH MAKANAN HASIL PERIKANAN

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Buatlah infografis salah satu produk perikanan atau peternakan dengan alur yang lengkap (bahan, alat, cara membuat).

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Judul : Metode Dasar Memasak (Dry Heat Cooking)
Mata Pelajaran : Dasar-Dasar Kuliner
Semester : Gasal
Kelas : X Kuliner
Tempat : SMK Muhammadiyah 1 Moyudan

Petunjuk

Kerjakan lembar kerja ini dengan tepat dan lengkap sesuai tempat yang tersedia!

Kompetensi

Peserta didik mampu memahami dengan baik tentang metode dasar dry heat cooking.

Asesmen 1

Hubungkan antara gambar jenis ikan dengan penjelasannya.



•

•

ikan air laut



•

•

ikan air payau



•

•

ikan air tawar

Kesimpulan

INFOGRAFIS

Nama Produk

Bahan Dasar

Bahan-Bahan

Cara Membuat

Teknik

Penyajian dan
Pengemasan

Deskripsi

Foto

Anggota Kelompok
