LKPD PRAKARYA KELAS IX SEMESTER 2
LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
PENGOLAHAN BAB 4

Nama Peserta Didik :

Kelas No.Absen :

1. Materi Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi Dan Bahan Pangan Hasil Samping Dari Hasil Peternakan Dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Konsumsi
   Petunjuk: Silahkan peserta didik melihat tayangan video materi dibawah ini!

2. Petunjuk : Peserta didik mengerjakan soal online dibawah ini!
   1. Isilah soal berikut!
      Apa Yang dimaksud dengan bahan pangan setengah jadi?

   2. Pilihlah jawaban yang tepat!
      Olahan Pangan setengah jadi berbahan baku daging sapi dan daging unggas banyak diminati.....

   3. Ceklislah jawaban yang benar pada pertanyaan berikut!
      Contoh hasil pengolahan bahan setengah jadi yang dapat disimpan dalam kondisi kering adalah...

      - [ ] Nugget
      - [ ] Baso
      - [ ] Dendeng
      - [ ] Sosis

LIVEWORKSHEETS

4. Geserlah jawaban beerikut pada soal yang tepat!

Daging berbentuk gilingan daging halus yang berbumbu, biasa dikemas dalam kemasan kaleng atau sachet. Proses ini adalah cara pengawetan makan agar bias disimpan dalam jangka waktu yang lama	KEPALA IKAN
Makanan kering sebagai salah satu produk awetan yang diolah secara tradisional hingga modern dan sangat popular di masyarakat Indonesia. Lembaran-lembaran ini diberi campuran garam, gula, dan bumbu-bumbu lain kemudian dikeringkan.	KORNET
Bagian dari tubuh ikan yang dapat diolah menjadi hidangan yang lezat dan bergizi seperti gulai dan sup. Bagian ini masih memiliki sedikit daging dan memiliki nilai nutrisi yang hamper sama dengan bagian tubuh ikan utama sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi serta memiliki nilai jual	DENGDENG CUMI

5. Tarik garis soal berikut ke jawaban yang benar!



Proses pemasakan bahan baku dengan menggunakan media air panas. Bertujuan untuk mematangkan bahan pangan sehingga diperoleh sifat organoleptic (warna, rasa, aroma dan tekstur)dari bahan yang diinginkan



Metode tertua untuk mengawetkan bahan pangan maupun non pangan. Pada metode ini bahan pangan akan terjadi penurunan kadar air sampai kadar air tertentu sesuai dengan yang dikehendaki.

PEREBUSAN

Mempunyai tekstur yang unik dan rasanya gurih, selain itu juga memiliki nilai gizi dan manfaat bagi tubuh. Bagian dari tubuh ayam ini mengandung protein, kolagen, zat kapur/kalsium dan kartilago

PENGERINGAN

Merupakan organ terluar, organ tunggal tubuh yang paling berat dan mempunyai banyak fungsi antara lain sebagai perasa, pelindung jaringan di bawahnya, memberi bentuk, mengatur suhu tubuh, tempat sintesisvitamin D.

LIVEWORKSHEETS