

Kegiatan Eksperimen

Pemerhatian dan Analisis

1. Pindailah kode disamping untuk mengerjakan lembar kerja ini!
2. Ikutilah petunjuk yang ada!

Lakukan aktivitas ini di rumah

1. Catat perubahan yang terjadi pada produk tempe multigrain setiap 6 jam sepanjang proses fermentasi.

Jawab

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

2. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan fermentasi seperti suhu, kelembapan, dan jumlah ragi.

Jawab

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

Kegiatan Eksperimen

Pemerhatian dan Analisis

3. Catat hasil akhir tempe multigrain dari segi tekstur, bau, dan rasa.

Jawab

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

Diskusikan dengan teman kelompok masing-masing!

1. Masih ingatkah kalian dengan perubahan zat? Dapatkah kalian mengidentifikasi perubahan apa yang terjadi pada proses pembuatan tempe yang telah dilakukan sebelumnya? Uraikan jawabanmu secara berkelompok pada kolom yang telah disediakan!

Jawab

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