



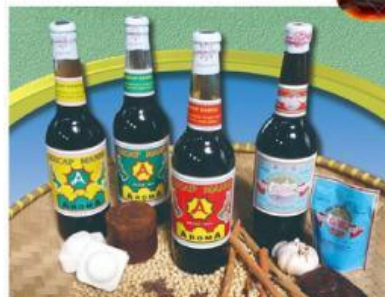
LKPD IPA

OUTING CLASS PABRIK KECAP SAMYU



Nama: _____

Kelas: _____



Tujuan Kegiatan:

- Mengetahui bahan dasar pembuatan kecap
- Mengetahui proses pembuatan kecap
- Mengetahui jenis jamur dalam pembuatan kecap

Petunjuk Kerja

- Kunjungi pabrik kecap
- Amati proses produksi kecap
- Simak penjelasan dengan baik
- Jawab pertanyaan di LKPD

Asal-Usul Kecap

Kecap manis ternyata salah satu sejarah dari masuknya budaya Tiongkok di Indonesia. Kecap diperkirakan sudah ada sejak 300 tahun sebelum masehi oleh Bangsa Romawi. Sekitar tahun 1690 Bangsa Tiongkok membuat saus serupa yang dinamakan ke'tsiap.

Saat melakukan ekspansi ke Asia Tenggara, Bangsa Tiongkok yang datang membawa ke'tsiap ke daratan Indonesia. Namun ternyata, kultur budaya masyarakat Jawa, sebagai tempat bersandarnya kapal-kapal dagang Tiongkok, tidak terlalu menyukai kecap asin. Dari situlah, orang-orang Tiongkok itu menambahkan gula kelapa ke dalam kecap asin sehingga berubah menjadi kecap manis.

Itulah awal mula lahir kecap manis yang disesuaikan dengan lidah masyarakat Jawa yang suka cita rasa manis. Penyebutan ke'tsiap pun diubah menjadi kecap lantaran pengucapannya yang sulit. Lama kelamaan rasa kecap pun berkembang menyesuaikan selera masyarakat Indonesia



LKPD IPA

OUTING CLASS PABRIK KECAP SAMYU

Tuliskan secara singkat sejarah berdirinya pabrik kecap Samyu!

Apa saja bahan dasar pembuatan kecap?

- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---

Bagaimana proses pembuatan kecap? Urutkan tahapannya!



LKPD IPA

OUTING CLASS PABRIK KECAP SAMYU

Jamur apa yang digunakan dalam pembuatan kecap?

Apakah penyebab kegagalan pembuatan kecap?

- ---
- ---
- ---
- ---

Sebagai produk fermentasi, apakah bahan-bahan dan proses pembuatan kecap termasuk kategori halal? Jelaskan jawabanmu!

Tuliskan kesan-kesan perjalananmu ke pabrik kecap!
