



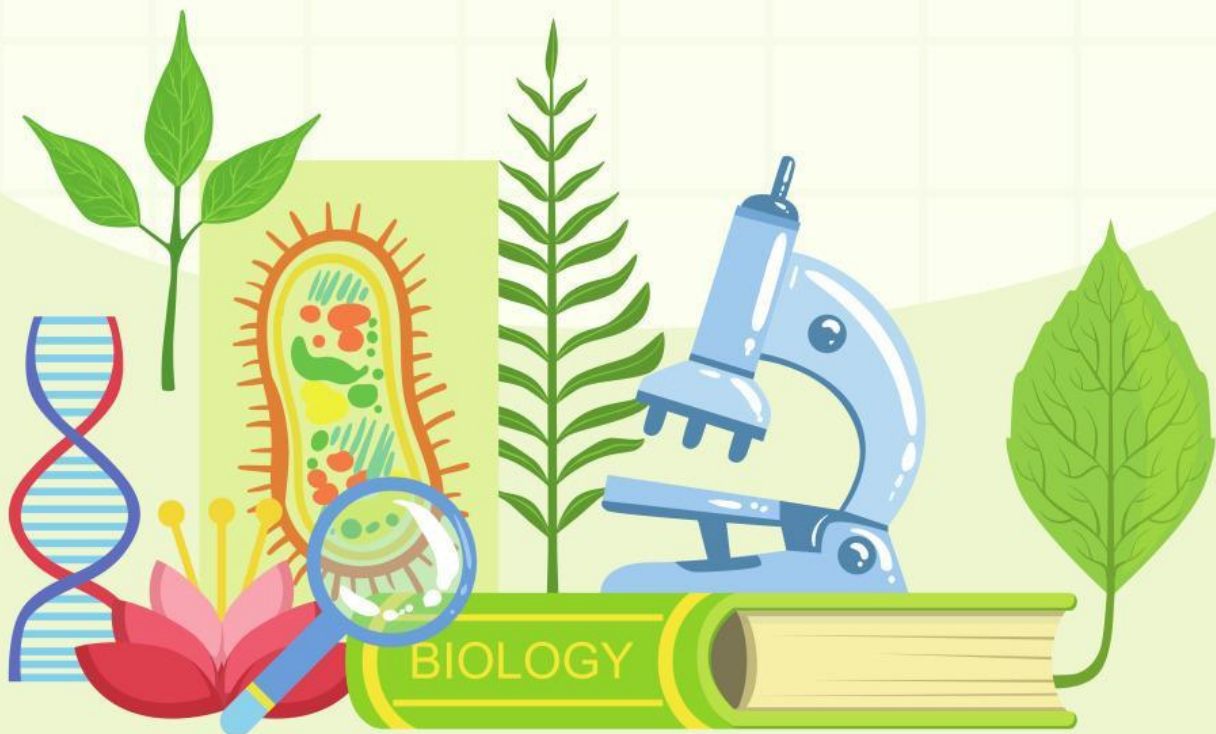
KELAS 12 SMA

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK UJIAN PRAKTIK

PEMBUATAN BAKPAO

Nama :

Kelas :



SMAN 16 GARUT

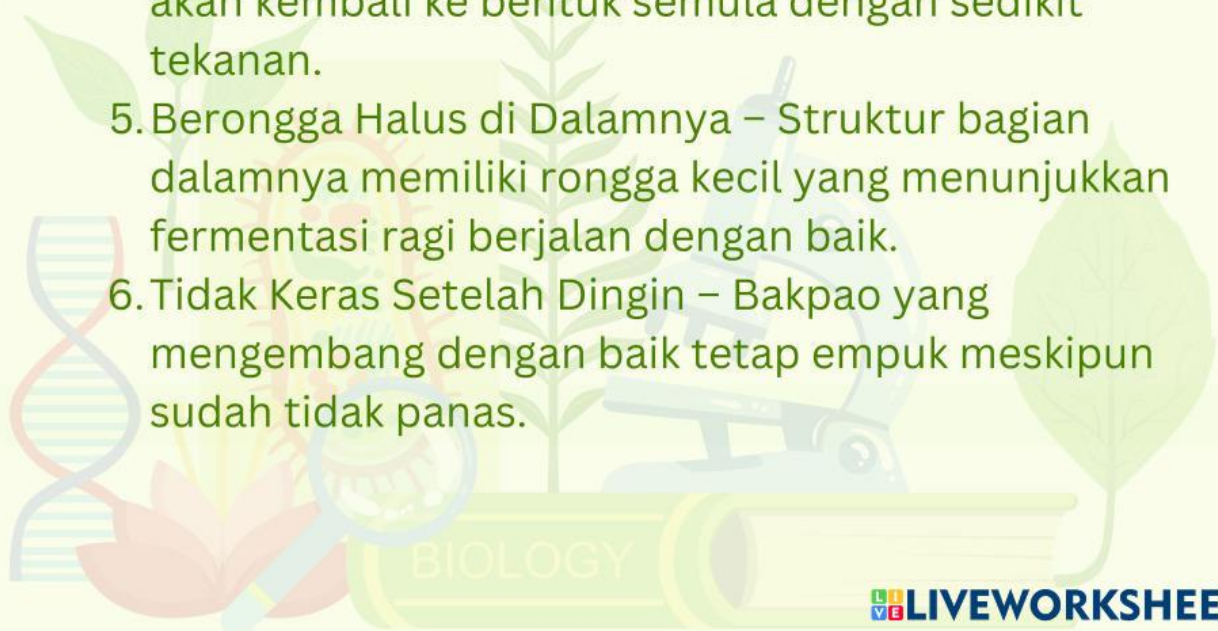
TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menunjukkan kemampuan menimbang
2. Menunjukkan kemampuan membuat biang ragi
3. Menunjukkan kemampuan praktikum dengan runut
4. Melakukan fermentasi
5. Menghasilkan bakpao yang mengembang

PENDAHULUAN

Ciri-ciri bakpao yang mengembang dengan baik antara lain:

1. Tekstur Lembut dan Empuk – Bakpao yang mengembang sempurna akan memiliki tekstur yang ringan, empuk, dan tidak padat.
2. Permukaan Halus – Jika fermentasi dan pengulenan adonan dilakukan dengan baik, bakpao akan memiliki permukaan yang mulus tanpa kerutan.
3. Bervolume Besar – Setelah dikukus, ukurannya membesar sekitar dua kali lipat dari sebelum dikukus.
4. Elastis dan Tidak Bantat – Ketika ditekan, bakpao akan kembali ke bentuk semula dengan sedikit tekanan.
5. Berongga Halus di Dalamnya – Struktur bagian dalamnya memiliki rongga kecil yang menunjukkan fermentasi ragi berjalan dengan baik.
6. Tidak Keras Setelah Dingin – Bakpao yang mengembang dengan baik tetap empuk meskipun sudah tidak panas.



ALAT DAN BAHAN

- 50 gr tepung terigu
- Setengah sdt ragi instan
- Sejumput garam.
- 2 sdm air hangat
- 1 sdm gula pasir.
- 1 sdt margarin.
- Wadah (mangkuk)
- Sarung tangan plastik
- Plastik kedap
- Gelas
- Sendok dan spatula
- Dandang
- Kompor

LANGKAH KERJA



DISKUSI

- Apa peran ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dalam proses pembuatan bakpao?

- Mengapa adonan bakpao harus didiamkan sebelum dikukus?

KESIMPULAN



POST TEST

Pilihlah jawaban yang tepat untuk pertanyaan berikut!

1. Nama ragi yang membantu dalam proses pembuatan bakpao adalah
2. Bakpao yang empuk menunjukkan adanya proses ... yang baik.
3. Proses fermentasi dalam pembuatan bakpao menghasilkan gas ...
4. Bakpao adalah salah satu produk dari bioteknologi
5. Karbon dioksida yang dihasilkan selama fermentasi berasal dari proses

