



DIKTISAINTEK
BERDAMPAK

Sub Bab 2

Bioteknologi dengan Kearifan Lokal Tempe Mendoan

Kelompok :

□ _ x

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.



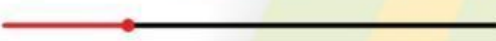
9
Grade

Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik dapat menghubungkan kaitan bioteknologi dengan keraifan lokal disekitarnya melalui studi literatur dengan benar
- Peserta didik dapat menerapkan bioteknologi yang berkaitan dengan kearifan lokal di lingkungan sekitar melalui kegiatan investigasi dengan benar



Taukah kamu tentang makanan tradisional di bawah ini ?



?

Ayo Mencatat !



Setelah menonton video dan membaca, informasi apa saja yang kamu dapatkan ? Tuliskan pada kolom dibawah ini !



Did you know?



“

Purbalingga yang termasuk kedalam wilayah Barlingmascakeb juga terdapat kuliner yang terkenal yaitu tempe mendoan, makanan sederhana berbahan tempe tipis yang digoreng setengah matang dan dinikmati bersama sambal kecap. Keberagaman inilah yang menjadikan Purbalingga unik dan kaya akan warisan budaya. Bahkan pada tahun 2025 Purbalingga pernah memecahkan rekor muri dengan Buka Puasa Tempe Mendoan Terbanyak di Dunia, dengan jumlah peserta sebanyak 14.460 orang. Berikut sumber referensi yang bisa kamu baca !

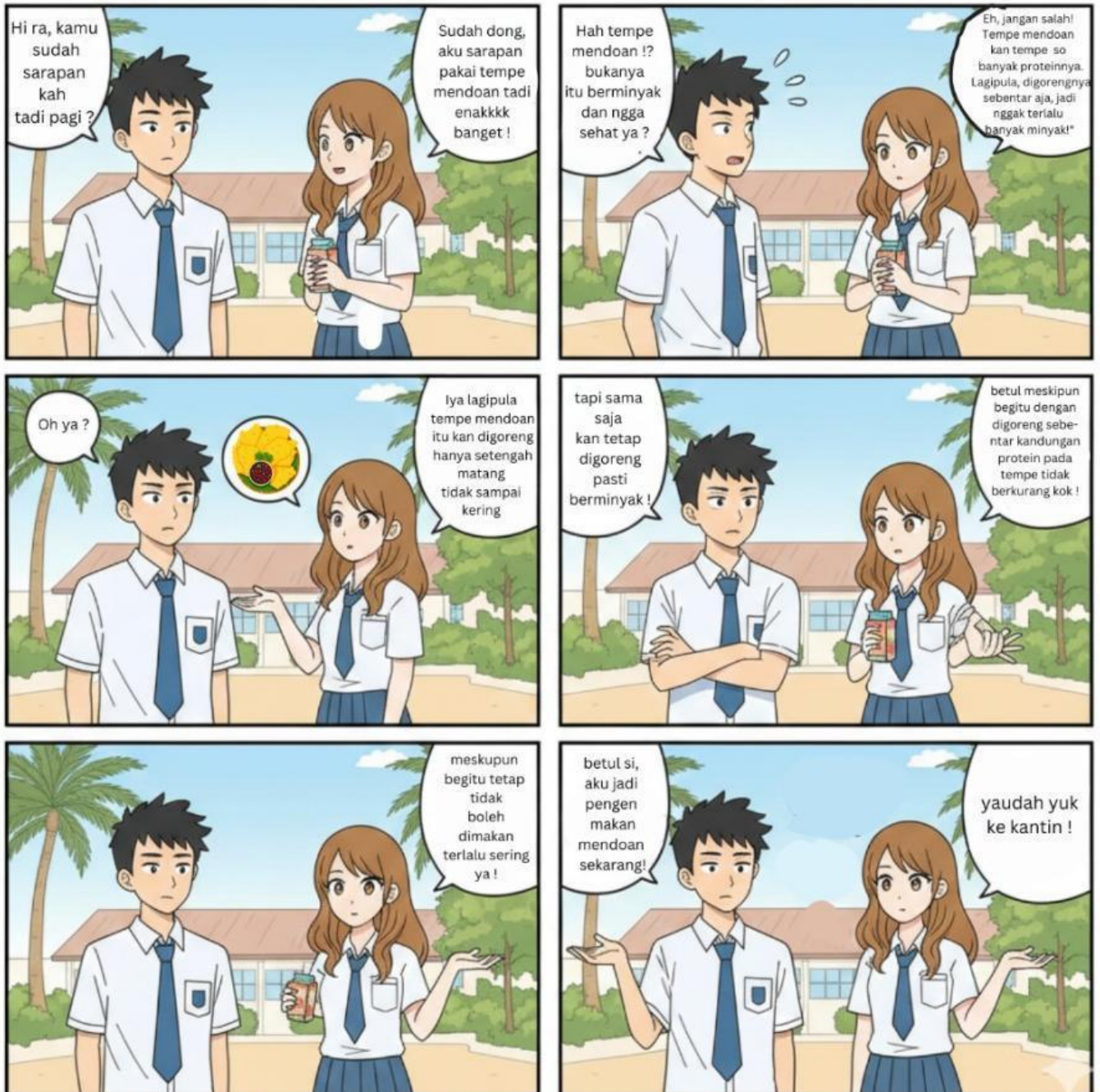
”



<https://bit.ly/47S1moz>



Ayo coba simak komik dibawah ini !



Berdasarkan percakapan di atas, bagaimana jika kamu yang temukan jawabanya tentang kandungan gizi pada tempe mendoan ? Kalian boleh menggunakan sumber referensi melalui AI yang kalian punya di perangkat masing-masing ya dengan menjawab pertanyaan berikut ini !

1. Bagaimana proses fermentasi pada tempe memengaruhi kandungan gizi kedelai, khususnya protein dan vitamin, dibandingkan dengan kedelai yang belum difermentasi?

2. Mengapa tempe mendoan dapat menjadi sumber protein nabati yang baik ?

3. Bagaimana cara pengolahan tempe menjadi mendoan (digoreng setengah matang) dapat memengaruhi kandungan gizi, baik yang bermanfaat maupun yang berpotensi berkurang?

