BioAnalytic

Fluency, Flexibility, Elaboration, dan Originality | Sintak 4&5 PjBl : Monitoring Projek, Menguji Hasil

Pada Tahap ini kalian akan menghubungkan pengalaman nyata dengan prediksi yang telah kalian buat sebelumnya dan mengaitkannya dengan konsep fermentasi pada Bioteknologi Konvensional.

Aktivitas 1 : Monitoring proyek (Fluency)

Melalui tabel dibawah ini, kalian dapat mencatat tahap apa saja yang telah kalian lalui dan hambatan yang terjadi serta Solusi untuk mengatasi hambatan yang terjadi.

No.	Kegiatan	Hambatan	Solusi

Aktivitas 2 : Pengamatan Produk

Langkah kerja :

1. Buatlah adonan roti buaya sesuai langkah kerja yang telah kamu susun
2. Amati proses fermentasi adonan
3. Catatlah hasil pada tabel yang tersedia

LIVEWORKSHEETS

Waktu fermentasi	Kondisi adonan	Aroma	Volume adonan	Catatan perubahan
Awal				
30 menit				
45 menit				
.....				

Aktivitas 3 : Perbandingan Produk Antar Kelompok (Flexybility)

Bandingkan produk yang telah kalian buat dengan produk dari kelompok lain. Apakah terdapat perbedaan hasil dengan kelompok lain? Catatlah melalui tabel dibawah ini!

Kelompok	Bahan	Takaran

LIVEWORKSHEETS

Hasil Roti Buaya:

Kel	Kecepatan mengembang	Tekstur	Aroma	Rasa	Warna

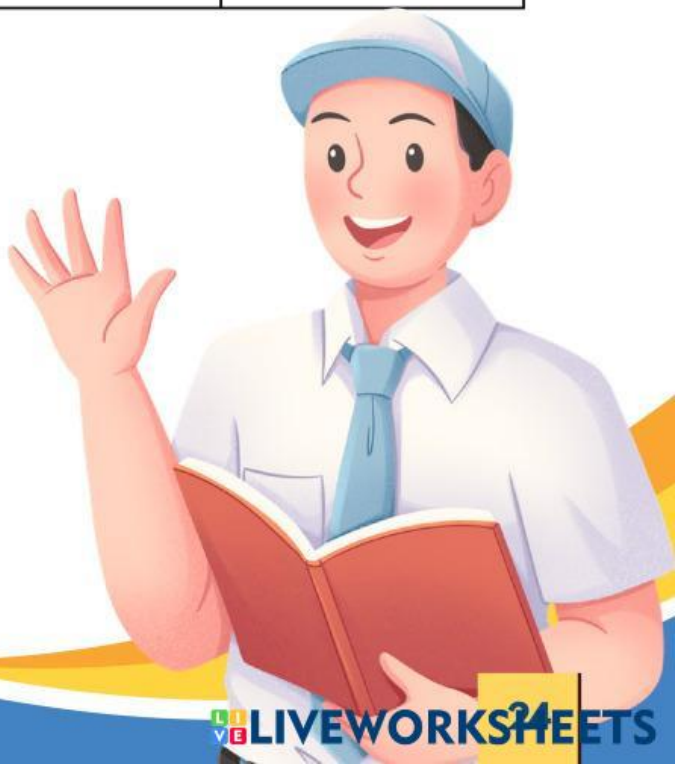
Aktivitas 4 : Analisis Produk Inovasi (*Elaboration*)

Amati hasil proyek inovasi roti buaya yang telah dibuat oleh kelompok. Diskusikan keterkaitan produk dengan kearifan lokal, khususnya dari sisi inovasi, nilai budaya/ekonomi, dan pemanfaatan bahan. Isi tabel secara runtut dan jelas berdasarkan hasil pengamatan, data, serta hasil diskusi kelompok. Sertakan alasan ilmiah atau logis pada setiap jawaban, terutama yang berkaitan dengan konsep bioteknologi (fermentasi, peran ragi, bahan baku).

LIVEWORKSHEETS

Aspek Analisis	Deskripsi Hasil Proyek	Kaitan dengan Bioteknologi	Dampak/Potensi Pengembangan
Inovasi Produk	Jelaskan bentuk inovasi yang dilakukan pada roti buaya .	Jelaskan bagaimana bahan tersebut berperan dalam proses fermentasi atau kualitas produk.	Jelaskan peluang pengembangan produk agar lebih kreatif, diminati, dan bernilai jual.
Nilai Budaya	Jelaskan makna roti buaya dalam tradisi serta bagaimana inovasi tetap mempertahankan unsur budaya.	Hubungkan penggunaan teknik tradisional (fermentasi) dengan bioteknologi konvensional.	Jelaskan cara menjaga kelestarian budaya melalui pengembangan produk.
Nilai Ekonomi	Jelaskan potensi roti buaya inovasi sebagai produk usaha atau kewirausahaan siswa.	Kaitkan kualitas fermentasi dengan daya tarik produk (tekstur, aroma, daya tahan).	Jelaskan peluang pasar, strategi penjualan, atau target konsumen.

Setelah mengisi tabel, gunakanlah pertanyaan pemandu untuk memperdalam analisis mu terkait inovasi pada kearifan lokal terkait bioteknologi



LIVEWORKSHEETS

1. Bagaimanakah hasil produk kalian dan berikan alasan ilmiahnya? (*Elaboration*)

Aspek	Hasil	Alasan Ilmiah
Kondisi Adonan		
Tekstur		
Aroma		
Rasa		
Warna		

2. Faktor apa saja yang paling memengaruhi keberhasilan fermentasi adonan roti buaya pada proyek ini? (*Fluency*)

_____

_____

_____

3. Bagaimana peran ragi dalam membentuk karakteristik roti yang dihasilkan? (*Elaboration*)

_____

_____

_____

4. Apakah terdapat perbedaan hasil antar kelompok? Apa berbedaan hasil kelompokmu dan mengapa demikian? (*Elaboration*)

_____

_____

LIVEWORKSHEETS

5. Apa kelebihan dan kekurangan inovasi produkmu dibandingkan roti buaya konvensional? (*Flexibility*)

_____

_____

_____

6 Bagaimana proyek ini menunjukkan bahwa bioteknologi konvensional berkaitan dengan budaya lokal? (*Originality*)

_____

_____

_____

Setelah memahami langkah kegiatan, kerjakan LKPD online dengan mengklik tombol disamping

BioGallery

Upload Dokumentasi proyekmu pada fitur BioGallery disamping, disana akan tersedia template data untuk tiap kelompok