SINTAKS 1 - STIMULATION

Instruksi: Amati keempat gambar di bawah ini!



Ikan segar hasil tangkapan nelayan



Ikan asin yang sedang dijemur



Ikan yang dijemur setelah dibelah / diiris tipis



Ikan asap

Narasi Kontekstual

Di wilayah Melayu pesisir, hasil tangkapan laut sering langsung dibawa ke pasar, diolah di rumah, atau diawetkan agar dapat disimpan lebih lama. Ikan segar biasanya memiliki bau khas laut, tekstur kenyal, warna cerah, dan permukaan yang tidak berlendir. Namun, jika dibiarkan terlalu lama pada suhu ruang, ikan akan berubah bau, tekstur menjadi lembek, dan permukaannya berlendir. Karena itu, masyarakat pesisir menggunakan cara tradisional seperti menggarami ikan, menjemur ikan di bawah matahari, dan mengasapi ikan di atas bara kayu. Cara-cara ini bukan hanya kebiasaan budaya, tetapi juga menunjukkan adanya pemahaman praktis tentang cara memperlambat pembusukan.

Menurut kelompokmu, ikan mana yang paling cepat membusuk? Mengapa demikian? Ikan mana yang paling awet? Perlakuan apa yang menyebabkan ikan tersebut lebih tahan lama? Bagaimana hubungan antara garam, panas matahari, asap, dan ukuran irisan ikan dengan proses pembusukan?

LIVEWORKSHEETS