



PENGAMATAN BUAH SUKUN

Kelompok :

Anggota : 1.

2.

3.

4.

5.

Tanggal :



A. AMATI BUAH SUKUN



Amatilah buah sukun yang disediakan menggunakan indera penglihatan, penciuman, dan peraba (jangan mencicipi buah).

Berilah tanda (✓) sesuai hasil pengamatan.

Aspek yang Diamati		Hasil Pengamatan
	Bentuk buah	☐ Bulat ☐ Lonjong
	Warna kulit	☐ Hijau ☐ Hijau kekuningan ☐ Kuning
	Permukaan kulit	☐ Berduri tumpul ☐ Halus
	Kondisi kulit	☐ Utuh ☐ Memar ☐ Berjamur
	Aroma	☐ Segar ☐ Tidak sedap
	Kondisi daging buah	☐ Putih ☐ Putih kekuningan ☐ Kecokelatan
	Tekstur daging	☐ Padat ☐ Lunak

Ingat! ★

Buah sukun yang baik akan menghasilkan tepung dan produk olahan dengan kualitas yang lebih baik.



PENGAMATAN BUAH SUKUN



Kelompok :
Anggota : 1.
2.
3.
4.
5.
Tanggal :



B. ANALISIS HASIL PENGAMATAN

Jawablah pertanyaan berikut!

1 Bagaimana kondisi buah sukun yang kalian amati?



2 Apakah buah tersebut layak dijadikan bahan baku tepung sukun?

☐

Ya

☐

Tidak

Alasan:

3 Bagian mana yang harus dibuang sebelum proses pengolahan?



Amati dengan teliti dan diskusikan bersama kelompokmu agar mendapatkan jawaban yang tepat!

PENGAMATAN BUAH SUKUN



Kelompok :
 Anggota : 1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 Tanggal :

C. Prediksi



Menurut kelompokmu, apa yang akan terjadi jika menggunakan buah sukun yang sudah memar atau berjamur?



D. Kesimpulan



Tuliskan kesimpulan hasil pengamatan kelompokmu.



E. Refleksi



Setelah melakukan pengamatan, saya mengetahui bahwa...



Mengamati dengan teliti,
belajar jadi lebih berarti!