



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
BAB. BAHAN SETENGAH JADI
HASIL PERIKANAN DAN PETERNAKAN

NAMA :		KELAS
NO PRESENSI :		IX
KELAS :		

Materi

Bahan Setengah Jadi

Lihatlah video berikut ini,
kemudian kerjakan
lembar kerja 1 dan 2

Lembar Kerja 1

Petunjuk : Jodohkanlah istilah berikut dengan pengertiannya yang tepat!

ISTILAH

Raw Food

Diversifikasi Pangan

Bahan Kaldu Bubuk

Bahan Setengah Jadi

Bahan Mentah

Bahan samping hewani

PENGERTIAN

Bahan makanan olahan yang harus diolah kembali sebelum dikonsumsi manusia dan diawetkan dulu

Program memvariasikan pangan agar masyarakat tidak terpaku pada satu jenis makanan pokok saja

Bahan-bahan selain daging pada hasil perikanan dan peternakan yang dapat dimanfaatkan untuk pangan

Bahan makanan yang sering dikonsumsi secara mentah atau fresh.

bahan baku yang belum diolah sehingga belum dapat dikonsumsi secara langsung

bahan setengah jadi yang terbuat dari cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang kemudian dikeringkan

Lembar Kerja 2

Petunjuk : 1. Lengkapi nama dan ciri-ciri masing-masing jenis bahan setengah jadi berikut dengan menggeser pilihan jawaban ke kolom yang tepat ! Sesuaikan warna agar mudah memasangkannya!

 1. Nama: 		 4. Nama: 	
 2. Nama: 		 5. Nama: 	
 3. Nama: 		 6. Nama: 	

PILIHAN JAWABAN

SISIS

KORNET

SURIMI

TERASI

TEPUNG IKAN

DENDENG

Terbuat dari ikan, tulang, mata ikan dll

Bentuknya seperti pasta

dibuat dari daging cincang, lemak hewan

warna kekuningan & bau khas amis

Tradisional: dibungkus usus hewan

Disebut juga shrimp paste

berasal dari ikan yang dihaluskan

Berbentuk butiran halus hingga kasar

Modern: dibungkus bahan sintetis kolagen

Bentuk pasta yg dipadatkan/dikeringkan

Pengolahannya melalui sterilisasi

dibuat dari potongan daging tipis

Bahan untuk membuat crabstick

Di bumbu dan dikeringkan

Bisa di simpan di ruang terbuka

Terbuat dari daging giling berbumbu

Terbuat dari fermentasi udang

Dikemas dengan kaleng hermetis