LKPD INTERAKTIF

(Lembar Kerja Peserta Didik)

PENGOLAHAN BAHAN PANGAN BUAH SEGAR MENJADI MAKANAN DAN MINUMAN



Hari/ Tanggal :

Nama Kelompok :.....

.....

.....

Kelas :

LIVEWORKSHEETS

LEMBAR KERJA PENILAIAN SISWA

MATA PELAJARAN	: PRAKARYA
KELAS/SEMESTER	: VII / GANJIL
MATERI POKOK	: PENGOLAHAN BAHAN PANGAN BUAH SEGAR MENJADI MAKANAN DAN MINUMAN
WAKTU PENGERJAAN	: 80 MENIT

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran peserta didik diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian bahan pangan buah segar dengan ketercapaian 95% benar;
2. Mengklasifikasikan jenis buah berdasarkan sifatnya secara mandiri dengan ketercapaian 95% benar;
3. Menguraikan kandungan dan manfaat bahan pangan buah segar secara mandiri dengan ketercapaian 95% benar
4. Menyebutkan Produk Hasil Olahan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman dengan ketercapaian 95% benar

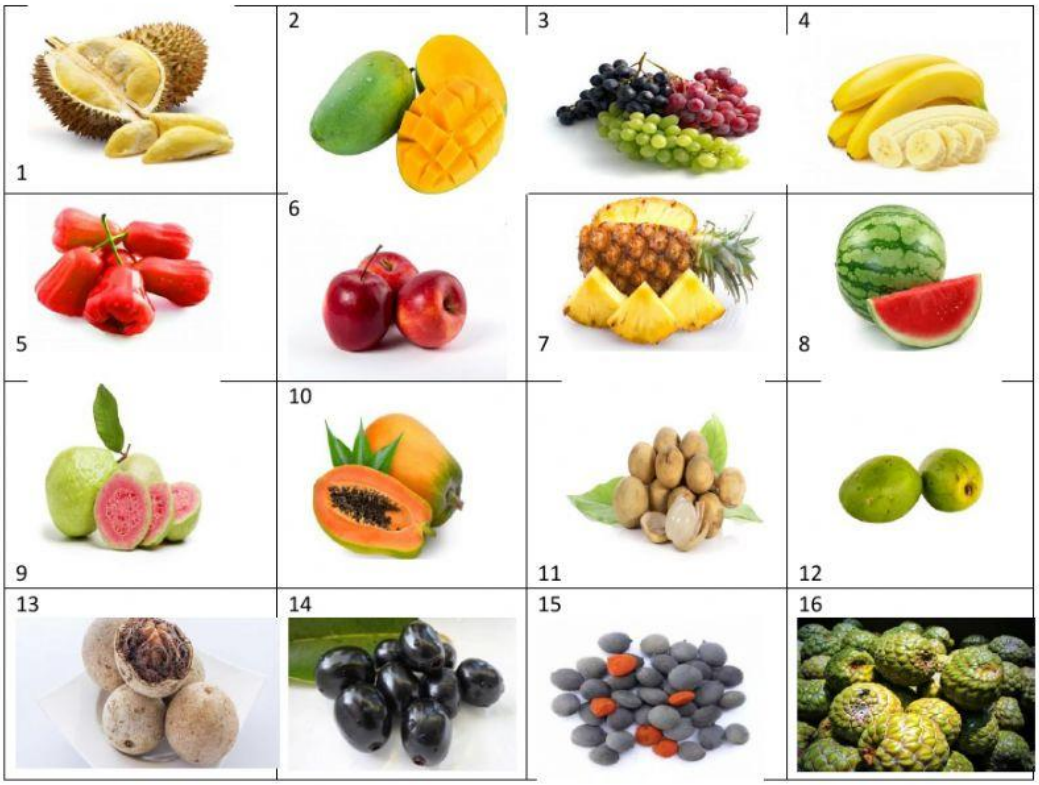
PETUNJUK

1. Baca dan ikuti setiap langkah kegiatan pada LKPD ini.
2. Berdiskusilah bersama teman kelompok mu untuk menyelesaikan tugas pada LKPD ini.
3. Cobalah untuk mengkolaborasikan setiap pengetahuan yang kalian miliki.
4. Tanyakan kepada guru, jika mengalami kesulitan dalam mengerjakannya.
5. Gunakan referensi lain seperti bahan ajar yang telah diberikan.

LIVEWORKSHEETS

A. Lembar Kerja Kelompok (Diskusi)

Lakukan pada Lembar Kerja 1 (LK.1) berikut secara berkelompok (Diskusi):



TUGAS 1

Diskusi Kelompok

Gambar 1.1 merupakan berbagai macam buah segar yang sering kita temui dan konsumsi. Identifikasilah karakteristik buah-buahan tersebut berdasarkan tempat tumbuhnya, musim berbuahnya, rasa, tekstur kulitnya dan proses pematangannya. Diskusikan bersama temanmu! Sampaikan dalam pembelajaran.

Gambar 1.1

Lembar Kerja Tugas 1

Mengidentifikasi Karakteristik Buah-Buahan Berdasarkan Hal Berikut :

No.	Nama Buah	Iklim Tempat Tumbuhnya	Musim Berbuahnya	Rasa	Proses Pematangannya
1.	**Durian**	**Tropis**	**Musiman**	**Manis**	**Klimaterik**
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

LIVEWORKSHEETS

9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Simak Video Pembuatan Smoothies Berikut!

LIVEWORKSHEETS

Isilah pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar!

No	POST TEST
1.	Dalam bahasa sehari-hari, "buah" cenderung diartikan sebagai bagian dari tumbuhan yang memiliki daging buah, bisa dimakan, rasanya manis atau asam. Perhatikanlah gambar buah berikut:   **Gambar 1** **Gambar 2** Analisislah karakteristik buah tersebut menurut musimnya dan iklim tempat tumbuhnya!
2.	Indonesia adalah negara tropis, sehingga negeri kita menyimpan keanekaragaman jenis tumbuhan tertinggi di dunia.Terdapat 266 jenis buah-buahan yang dianggap asli indonesia. Buah memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Analisislah perbedaan manfaat buah-buahan pada gambar berikut ini!   **Gambar1** **Gambar2**
3.	Berikut contoh produk olahan dari buah segar . Klasifikasikan nama olahan nya beserta teknik yang digunakan dalam pengolahannya!   **Gambar 1** **Gambar 2**
4.	Penyajian ataupun kemasan merupakan tahap akhir dari proses pembuatan produk olahan pangan. Wadah Penyajian/pengemasan memegang peranan penting dalam proses produksi pengolahan pangan karena akan menjadi daya tarik orang untuk memakannya atau konsumen untuk membelinya. Analisislah perbedaan pengemasan dan penyajian produk makanan!
5.	Seiring kemajuan zaman, teknologi, dan kebutuhan manusia, produk kemasan pun berkembang terus-menerus. Kecanggihan teknologi pengolahan pangan, pengemasan, dan penyimpanan secara tidak langsung sebagian memang menguntungkan konsumen. Berikut ini contoh produk olahan buah segar: Analisislah manakah produk yang dikemas dan produk yang disajikan, jelaskan alasan Anda!   **Gambar 1** **Gambar 2**

LIVEWORKSHEETS

LKPD

(Lembar Kerja peserta didik)

Pengolahan Bahan Pangan
Buah Segar Menjadi Minuman
(Membuat Smoothies)



Hari/ Tanggal :

Nama Kelompok :.....
.....
.....

Kelas :

LIVEWORKSHEETS

TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui proses pembelajaran dengan model pembelajaran Project Based Learning, diharapkan:

- ❖ Peserta didik dapat merancang kebutuhan alat dan bahan serta teknik pengolahan buah segar menjadi minuman dengan ketercapaian 95% benar
- ❖ Peserta didik dapat melakukan pengolahan buah segar menjadi minuman dan menyajikannya dengan ketercapaian 95% benar, secara disiplin serta mampu bekerjasama dengan kelompok.
- ❖ Peserta didik dapat membuat dan mempresentasikan laporan dimulai dari tahapan proses hingga hasil pembuatan buah segar menjadi minuman dengan ketercapaian 95% benar, secara bertangung jawab, disiplin serta mampu bekerjasama dengan kelompok.

PETUNJUK

1. Perhatikan langkah kerja yang ada dalam LKPD.
2. Sebelum Anda mengerjakan, berusahalah untuk mencermati apa yang diketahui dan apa yang ditanyakan.
3. Cobalah untuk mengkolaborasikan setiap pengetahuan yang Anda miliki sebelumnya.
4. Tanyakan kepada guru, jika mengalami kesulitan dalam mengerjakannya

Langkah Kerja Pembuatan Smoothies

a. <u>Alat yang diperlukan dalam membuat smoothies</u>

		
Gambar 2. Pisau	*Gambar 3. Talenan*	*Gambar 4. Blender*
		
Gambar 5. Sendok	*Gambar 6. Gelas/Mangkuk Saji*	*Gambar 7. Sedotan*

b. <u>Bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat smoothies</u>

1. Buah-buahan segar seperti pisang, semangka, mangga (pilih salah satu)
2. Susu Rendah Kalori
3. Yoghurt Plain atau sesuai selera
4. Madu
5. Es batu

LIVEWORKSHEETS

c. **Cara membuat:**

1. Mempersiapkan semua bahan-bahan yang ada untuk dibuat sebuah smoothies, lalu siapkan juga blender untuk menggabungkan semua bahan smoothies.
2. Setelah itu, masukkan semua bahan ke dalam blender, lalu tutup blender dan nyalakan blender. Sebelum menyalakan, pastikan tangan memegang atas blender agar tutup tidak terpental saat blender sedang digunakan.
3. Setelah selesai, tuangkan hasil blender ke dalam gelas saji, beri garnish atau hiasan dibagian bibir gelas dengan bahan dasar buahnya. Lalu sajikan.

➢ **Petunjuk Tugas Kelompok**

1. Baca dan pahami tugas dibawah ini dengan seksama!
2. Siapkan alat dan bahan yang digunakan dalam membuat smoothies!
3. Kerjakan tugas secara kelompok

➢ **Tugas:**

1. Buatlah Smoothies sesuai resep diatas!
2. Tuliskan kendala yang kalian hadapi selama proses pembuatan Smoothies, serta solusinya.

NO	KENDALA	SOLUSI
1		
2		
3		

LIVEWORKSHEETS

3. Buat kesimpulan dari hasil praktik kelompok kalian hari ini sesuai dengan ketentuan pada kolom di bawah ini:

NO	KUALITAS	HASIL PRAKTIK	KESESUAIAN PADA KRITERIA HASIL	
			Sesuai	Tidak sesuai
1	Tekstur			
2	Rasa			
3	Aroma			
4	Warna			

Note: Berilah tanda centang (√) pada kolom "Kesesuaian Pada Kriteria Hasil" sesuai dengan hasil praktik kelompok kalian masing-masing

4. Presentasikan hasil praktik dan LKPD kalian di depan kelas !

5. Buatlah kesimpulan serta foto dokumentasi dari hasil praktik Smoothies hari ini!

LIVEWORKSHEETS