# LKPD PRAKARYA KELAS IX SEMESTER 1

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Pengolahan hasil perikanan dan peternakaan

**Identitas Peserta Didik :**

**Nama :**

**Kelas No. Absen :**

**Simak Tayangan video Youtube tentang Pengolahan Hasil Perikanan dan Peternakan**

**Berikut ini !**

https://youtu.be/vbqfnl6QPHM?si=lqRQnh0apvtt6g2c

**PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN**

Indonesia negara yang memiliki sumber daya alam yang banyak kekayaan alam Indonesia berupa sektor kekayaan migas, minyak bumi, bahan tambang ,kekayaan alam non migas,pertanian, peternakan dan perikanan . sektor pertanian berupa sumber daya pangan 4 sehar 5 sempurna. Bahan pangan yang mempunyai kandungan mineral , Vitamin dan karbohidrat.

Silakan membaca selengkapnya materi melalui link di bawah ini :

https://wirahadie.com/materi-prakarya-kelas-9-bab-4/

Dan

https://diansh27.blogspot.com/2020/11/prakarya-kelas-9-pengolahan-hasil-peternakan-dan-perikanan-menjadi-makanan-siap-saji.html

LIVEWORKSHEETS

# LKPD PRAKARYA KELAS IX SEMESTER 1

1. Dari tabel di bawah ini manakah dari hasil perikanan konsumsi, manakah yang mempunyai kandungan kalori paling tinggi ?

| Jenis Ikan | Kandungan Gizi per 100 gram | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kalori | Protein (gr) | Lemak (gr) | Kolesterol (mg) | Zat Besi (mg) |
| Ikan Lele | 84 | 14,8 | 2,3 | 58 | 0,3 |
| Ikan Mas | 130 | 18,3 | 5,8 | 67 | 1,3 |
| Ikan Bawal | 84 | 18,2 | 0,7 | 44 | 0,4 |
| Ikan Bandeng | 84 | 14,8 | 2,3 | 58 | 0,3 |
| Ikan Kakap | 111 | 24 | 1 | 46 | 0,7 |
| Ikan Tenggiri | 112 | 21,4 | 2,3 | 33 | 0,9 |
| Ikan Tuna | 111 | 24 | 1 | 46 | 0,7 |
| Ikan Kembung | 112 | 21,4 | 2,3 | 33 | 0,9 |
| Udang | 106 | 20,3 | 2,35 | 152 | 0,21 |

   a. udang
   b. Ikan mas
   c. Ikan tenggiri
   d. Ikan kakap

2. Perhatikan pernyataan berikut:
   1. Karbohidrat
   2. Protein
   3. Vitamin
   4. Lemak
   5. Mineral
   6. Zat besi

   Berikut data diatas yang merupakankebutuhan 4 sehat 5 sempurna berupa.....

3. Berikut ini contoh teknik pengolahan: menggoreng, membakar,memanggang yang termasuk teknik pengolahan.....

4. Pilihan ganda
   Perhatikan data berikut ini !
   (1) pembentukan dan perbaikan sel
   (2) pengaturan kadar asam basa
   (3) sintesis antibodi, hormon dan enzim
   (4) cadangan makanan dan sumber energi
   (5) sebagai zat pengaturan
   Berdasarkan data diatas, yang termasuk fungsi protein ditunjukkan dengan nomor....
   A. (1), (2), (3), (4)
   B. (2), (3), (4), (5)

LIVEWORKSHEETS

C. (1), (2), (3), (5)
D. (3), (4), (5), (1)

5. Pasangkan Nama Produk berikut dengan tempat menghasilkannya !

| | |
|---|---|
| IKAN | Peternakan |
| TELOR | Perikanan |
| SAYURAN | Perkebunan |
| TEBU | Hortikultural |

6. Lengkapi paragraf berikut ini!

Fungsi .....secara mendasar adalah untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan. Selain itu fungsi lain dari kemasan adalah: 1) memudahkan distribusi produk, 2) sebagai identitas produk, 3) menambah daya tarik calon pembeli. Pemiliha bahan dalam pengemasan disesuaikandengan jenis produk makanan yang kita hasilkan. Apakah produk tersebut termasuk olahan basah, kering, atau lainnya. Pengemasan yang baik tentu akan meningkatkan ..... sehingga konsumen tertarik untuk membelinya. Selain itu juga dapat menjaga..... suatu produk dari udara luar yang menyebabkan produk cepat basi, kotor, dan mlempem. Ragam kemasan makanan tradisional yang sering dijumpai seperti kemasan dengan menggunakan daun pisang kelobot jagung ( pelepah daun jagung), daun kelapa (aren), daun jambu dan daun jati.Sedangkan secara.....jenis bahan kemasan dapat berupa: kertas, alumunium foil dan plastik.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kemasan | Produksi | kualitas | Modern |

Jika sudah selesai kalian bisa klik Finish dan Pilih via email agar nilai kalian dapat dicek oleh guru email : sbkhappyfun@gmail.com

LIVEWORKSHEETS